

Shiro Koi



Une approche originale de la part de la brasserie Imayo Tsukasa qui joue sur l'excellente réputation de ce saké à la fois voluptueux et droit. A l'heure où chacun veut comprendre les sakés à travers les informations techniques données par les brasseurs, Koï reste très mystérieux sur la technique !

72cl - alc. 17% vol.

1 BOUTEILLE DE SAKE KOI

1 CARAFE

2 COUPES A SAKE

Prix indiqué pour l'ensemble

Notes de dégustation détaillées : Une approche originale de la part de la brasserie Imayo Tsukasa qui joue sur son excellente réputation à travers ce saké à la fois voluptueux et droit. A l'heure où les sakés s'appréhendent à travers les informations techniques fournies par les brasseurs, Koï reste très mystérieux, aucune information n'est révélée quant à ses caractéristiques techniques, les levures utilisées, ou le taux de polissage du riz. Seule certitude, c'est un Junmai Daiginjo et il faut jouer la confiance pour une découverte les yeux fermés de cette cuvée. Un Daiginjo fruité, net et droit, dans la plus pure tradition des tanrei karakuchi de la région de Niigata.

Conseils de dégustation : A déguster frais, en apéritif ou au moment du repas sur une cuisine simple et raffinée.