

Avec les fruits de mer (2 sakés)



Une association tellement évidente, il est à croire que le saké a été inventé pour cela ! Avec les coquillages, huîtres, bulots, avec les crustacées, crevettes, langoustines, homard, choisir un saké bien sec, sur la minéralité, la tension, comme Iwanoi ou bien un saké plutôt tourné vers des notes délicates de fruits comme Koi Koi Junmai Ginjo.

2 SAKES 72cl