

Avec les fruits de mer (2 sakés)

caractéristiques du produit :



Description brève du produit :

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 Sayori, Shuho +10 ou +20.

2 SAKES 72cl

Shuho +10 - Nature x Nature

Description du produit :

À propos des sakés :

Shuho 10 : Il se distingue nettement des autres sakés de la catégorie Daiginjo : au-delà des belles sensations fruitées du melon vert et du muscat, des notes florales, nous avons un saké très minéral et incroyablement précis. Un saké très sec avec un Nihonshudo de 10 !

72cl - Alc. 17 %

Nature x Nature : Un saké très typique, rond et super fruité, aromatique et doté d'une finesse

remarquable. Beaucoup de fraîcheur sur de belles notes fruitées. C'est un Yamahai pour lequel la fermentation est assurée par des levures naturellement présentes dans l'atmosphère de la brasserie.

50cl - alc. 14 %