

Nature x Nature x Mino



Une composition élégante autour du saké Nature x Nature, accompagné deux jolies coupes Haruzakura Arita. De forme "soli", droit et à l'ouverture évasée, cette porcelaine d'Arita est décorée de fleurs de cerisier dorées et blanches.

Doublement nature, délicat et fruité

?? ?????????????? ????????????

50cl - alc. 14% vol.

Notes de dégustation détaillées : Nature x Nature est produit par la jeune Toji Mariko Léveillé. C'est un saké Yamahai, sans adjonction d'acide lactique et surtout un saké pour lequel la fermentation est assurée par les levures naturellement présentes dans l'atmosphère de la brasserie. C'est également un Kijoshu, un saké où l'eau qui est habituellement ajoutée pendant la fermentation est remplacée par du saké afin de concentrer et préserver les arômes et garder de l'onctuosité. Très typé, rond et super fruité, aromatique et doté d'une remarquable finesse. Au final, beaucoup de fraîcheur sur de magnifiques notes fruitées.

Conseils de dégustation : A servir frais, sur les plats délicats de la cuisine japonaise, mais aussi sur la cuisine française élaborée, car c'est pour celle-ci qu'il a été conçu, sur les fromages et les desserts.