Expliquer le saké 3x 72cl



En format classique de 72cl, trois références références au profils très différents. Parfait pour expliquer le saké !

A déguster dans cet ordre :
1. Shichiken Namanama (Junmaï Namazake) : pour une entrée en matière vive et fraîche, un saké non pasteurisé, très fluide.
2. Amabuki Yamahai Junmai : plus sec, il reste fruité, porteur de notes céréalières et riche en umami.
3. Dan Junmaï Ginjo Yamadanishiki : illustrer l'élégance d'un saké de style Ginjo avec ce saké tout en élégance.

3 SAKES 72cl