

# Sogen Azalea x Arita



Une composition avec Sogen Azalea, une cuvée spéciale de la brasserie de saké de Sogen Shuzo à Ishikawa embouteillée en mars 2021, et une paire de Koshuhai Sakazuki blancs en porcelaine d'Arita.

72cl - alc. 15% vol.

**1 BOUTEILLE SOGEN AZALEA**  
**2 SAKAZUKI EN PORCELAINE D'ARITA**  
 Prix indiqué pour l'ensemble

**Sogen Azalea** : Une cuvée spéciale de la brasserie Sogen Shuzo embouteillée en mars 2021. Son nom évoque la fleur d'azalée qui fleurit à Suzu, la ville de Sogen. C'est un saké sec et léger, à déguster frais ou à température ambiante. Les arômes du Yamamomo, l'abricot japonais, s'accompagnent de notes plus profondes de café et de noix.

## Série limitée 2021 de Sogen Shuzo

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

72cl - alc. 15% vol.

**Koshuhai Sakazuki** : Prévus à l'origine pour la dégustation de la boisson traditionnelle de Kyushu, les versions que nous vous présentons ici sont de taille réduite, adaptées au saké japonais. Ici, de jolis sakazuki blancs pour servir le saké de façon traditionnelle. Livré dans sa boîte.