

Kikumasamune Taruzake 30cl



Un taruzake, c'est-à-dire un saké mûré quelques mois en barrique de sapin japonais. C'est ici une variété très spéciale qui est utilisée, le Yoshino Sugui, qu'on ne trouve que dans la région de Nara. Le saké s'imprègne de saveurs boisées, ce qui lui confère des notes fraîches et nettes, sur une sensation de minéralité.

Un saké de barrique frais et minéral

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

30cl - alc. 15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Taruzake

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 30cl

Producteur: Kikumasamune Shuzo

Région: Préf. de Hyogo

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Minéral, vif