

# Tsukino Katsura

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Honjozo Nigori Nama Hoppo  
Alcool: Alc. 17% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Masuda Tokubee Shoten  
Région: Préf. de Kyoto  
Type de riz: Nihonbare  
Polissage du riz: 50-60%  
Temp. de dégustation: Toujours frais  
Caractéristiques gustatives: Expressif, fruité



Un saké au nez salin, sur des notes d'embruns, mais également fermentaire et fruité. La bouche est fraîche et stimulante. Intense et riche, elle évoque la fraîcheur des agrumes, orange et pamplemousse. Une légère et agréable sensation d'amertume en finale vient joliment rappeler les agrumes.

**Un saké non pasteurisé et pétillant. Plein de vivacité !**

72cl - alc. 17% vol.

En accord mets-saké, choisissez par exemple du bar ou du saumon grillé au sel, des poissons fumés, maquereaux, canard, champignons. Sur des fromages de chèvre frais, du Beaufort, ou des desserts crémeux. Attention : placer au frais dès réception et ouvrir avec le plus grand soin, très lentement et en plusieurs fois pour laisser s'échapper le gaz.