

Omakase II (3 sakés)



Product short description:

Une proposition sur la fraîcheur et la vivacité, avec cette sélection de trois sakés non-pasteurisés, en allant du plus frais et vif avec Amabuki Ichigo Kobo, au riche et Fukuzake Nigori Nama, en passant par le fruité et rare Stella Muroka Nama.

Composition de 3 sakés de 72cl

Amabuki Ichigo Kobo - Stella Muroka Nama - Fukuzake Nigori Nama

Au restaurant, le principe du "Omakase", consiste à faire confiance au chef pour le choix du menu. C'est ce que nous proposons ici avec un parcours sur trois sakés, vous guider sur de belles choses pour une grande découverte.

A propos des sakés

Amabuki Ichigo Kobo : élaboré à partir de levures extraites de fleurs de fraisier, c'est un namazake, un saké non-pasteurisé. Il est vif, frais, fruité, marqué par les fruits rouges, la fraise, les agrumes et la poudre de riz. Souple, il devient puissant vers les fruits, l'abricot, la pomme. Une grande amplitude pour ce saké rond, onctueux.
72cl - Alc. 16.5% Vol.

Stella Muroka Nama : dans la lignée des élégants Junmai Daiginjo de la série Stella, voici le muroka-nama, non-filtré sur charbon et non-pasteurisé. Un saké avec un fort impact et incroyablement fruité, sur le melon, la pêche blanche. Il est juteux, une belle acidité et de discrètes notes lactiques.
72cl - Alc. 15% Vol.

Fukuzake Nigori Nama : la cuvée non-filtrée et pétillante de la brasserie de Imayo Tsukasa Shuzo. Un saké vif et frais, sur des notes fruitées de banane et de poire. Une bonne acidité pour l'équilibre. et un saké joueur, sympathique... et super qualitatif car tout de même produit à partir du prestigieux riz Gohyakumangoku !
72cl -alc. 15% vol.

