

# Omakase III (3 sakés)



## Product short description:

Trois sakés qui sortent vraiment des sentiers battus, sur des saveurs à la fois riches et élégantes. Deux sakés produits à partir de riz peu ou pas poli, Yamasan Masamune 90 et Kameman Genmaishu, et un saké Futsuushu super soigné avec Sogen Kenzan. De quoi ravir les papilles et faire le plein de saveurs.

### Composition de 3 sakés de 72 et 50cl

Sogen Kenzan - Yamasan Masamune 90 - Kameman Genmaishu

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

**Sogen Kenzan** : Un nez expressif, sur des notes lactiques et fruitées, sur l'orange, la pomme. De belles notes rondes et fruités en bouche. Net et onctueux, il évolue sur des sensations chaleureuses et épicées. On retrouve en finale une plaisante amertume. Ultra populaire dans la Préfecture d'Ishikawa, Kenzan est le saké de soif par excellence.  
72cl - alc. 15% vol.

**Yamasan Masamune 90** : Un saké où les arômes fruités de banane se mêlent merveilleusement aux céréales et à la saveur du riz. Et justement parce que ce riz n'est pas beaucoup poli, le tout est onctueux et riche en bouche. Un bel équilibre, entre acidité et umami. Un saké exquis et complexe.  
72cl -alc. 18% vol.

**Kameman Genmaishu** : Le riz est utilisé tel quel car il est cultivé selon la méthode "Aigamo" permettant d'éviter toute utilisation d'intrants. Un saké qui évoque le miel, les céréales et les fruits secs. La bouche est onctueuse, fruitée, sur des notes vives d'agrumes, de pomme, de poire. Il est certainement l'un des plus aboutis dans ce microcosme.  
50cl -alc. 15% vol.

