

# Akashi Tai Tokubetsu Honjozo

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Honjozo  
Alcool: Alc. 15% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Akashi Sake Brewery  
Région: Préf. de Hyogo  
Temp. de dégustation: De frais à chauffé  
Caract. gustatives: Minéral, vif



Des saveurs délicates en comparaison avec d'autres produits de cette catégorie, un Honjozo élégant et raffiné. Le secret : un riz soigneusement choisi et une petite quantité d'alcool ajoutée en fin de fermentation pour en extraire les magnifiques arômes.

## Un Honjozo frais et sec, élégant et facile à boire

72cl - Alc. 15% Vol.

**A propos de la brasserie :** Akashi Sake Brewery a été créée par la Famille Yonezawa en 1856. Elle est implantée à Akashi, une ville côtière au Sud-Ouest du Japon, dans la préfecture du Hyogo, l'une des régions productrices de sakés les plus réputées du Japon. Célèbre pour son marché aux poissons dont les origines remonteraient à environ 400 ans, Akashi a pour emblème la daurade, très appréciée pour sa finesse. Chacun des sakés Akashi-Tai est le reflet d'un engagement permanent de la famille Yonezawa pour les sakés d'exception, produits à partir d'ingrédients locaux, au plus près de la nature.