

# Hanatomoe Nature x Nature

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Kimoto Junmaï Kijoshu  
Alcool: Alc. 13% Vol.  
Format: Bouteille de 50cl  
Producteur: Miyoshino Jozo  
Région: Préf. de Nara  
Type de riz: Gin no sato  
Temp. de dégustation: Toujours frais  
Caract. gustatives: Riche, puissant



## Product short description:

Un saké Très typé, rond et super fruité, aromatique et doté d'une remarquable finesse. Beaucoup de fraîcheur sur de magnifiques notes fruitées. C'est un Yamahai pour lequel la fermentation est assurée par les levures naturellement présentes dans l'atmosphère de la brasserie.

### Doublement nature, délicat et fruité

50cl - alc. 13% vol.

**Notes de dégustation détaillées :** Nature x Nature est produit par la jeune Toji Mariko Léveillé. C'est un saké Yamahai, sans adjonction d'acide lactique et surtout un saké pour lequel la fermentation est assurée par les levures naturellement présentes dans l'atmosphère de la brasserie. C'est également un Kijoshu, un saké où l'eau qui est habituellement ajoutée pendant la fermentation est remplacée par du saké afin de concentrer et préserver les arômes et garder de l'onctuosité. Très typé, rond et super fruité, aromatique et doté d'une remarquable finesse. Au final, beaucoup de fraîcheur sur de magnifiques notes fruitées.

**Conseils de dégustation :** à servir frais, sur les plats délicats de la cuisine japonaise, mais aussi sur la cuisine française élaborée, car c'est pour celle-ci qu'il a été conçu, sur les fromages et les desserts.