

# Hanahato Kimoto

Type de produit: Saké Nihonshu  
Alcool: Alc. 15% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Enoki Shuzo  
Région: Préf. de Hiroshima  
Type de riz: Nakate shinsenbon  
Polissage du riz: 80%  
Temp. de dégustation: De frais à chauffé  
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



## Product short description:

Un saké particulier avec ce Kimoto en méthode Kijoshu remarquable de délicatesse. C'est un ajout de saké et non d'eau qui est fait dans les étapes de fermentation. On a au final un saké à l'umami bien présent, doux et riche, tout en étant délicat et facile. Une belle entrée en matière pour aborder la catégorie des Kimoto.

### Un Kimoto riche et élégant

□□□□□□□□□□□□□□  
72cl - alc. 15% vol.

**Notes de dégustation détaillées :** comme à son habitude, la brasserie Enoki Shuzo propose un saké particulier avec ce Kimoto remarquable de délicatesse. Dans la région de Hiroshima, les températures sont plus chaudes et rendent difficiles la production de Kimoto. Leur toji a développé une technique originale pour la production, passant par la méthode Kijoshu, c'est-à-dire par ajout de saké et non d'eau de source dans les étapes de fermentation. C'est la marque de fabrique de la maison Enoki. On a au final un saké à l'umami bien présent, doux et riche, tout en étant délicat et facile. Une belle entrée en matière pour aborder la catégorie des Kimoto.

**Conseils de dégustation :** à déguster à différentes températures, frais sur les plats délicats, les poissons, les coquillages, ou à température ambiante pour les plats aux saveurs plus marquées, les viandes, le gibier, le fromage ou les plats en sauce.