

Avec les viandes (2 sakés)



Product short description:

Avec les viandes, une recommandation sur des sakés au saveurs plus soutenues, des sakés riches et denses, une acidité marquée. Rien de mieux qu'un Junmaï riche de style Noto Toji comme Sogen Junmaï, et un Yamhaï élégant et puissant comme Amabuki Kimoto Junmaï Daiginjo. De quoi emmener vos plats dans une autre dimension.

2 SAKES 72cl

Sogen Junmaï - Amabuki Kimoto Junmaï Daiginjo

A propos des sakés :

Sogen Junmaï : un junmaï ultra soigné, riche et bien structuré, dans le pur style Noto Toji. Un nez sur des arômes de banane, de poire, des notes de céréales et des notes lactiques. En bouche, on retrouve le fruit accompagné d'une bonne acidité et d'un umami riche. La structure est limpide, beaucoup de vivacité. La finale amène beaucoup de fraîcheur.
72cl -alc. 15% vol.

Amabuki Kimoto Junmai Daiginjo : produit selon la méthode Kimoto à partir de riz Omachi et d'une levure extraite de la fleur de rhododendron, le nez est fruité, sur la pomme et l'ananas. On retrouve bien les fruits en bouche. Ils s'expriment sur des tonalités légèrement lactiques et épicées de muscade et de menthe.
72cl - Alc. 16.5% Vol.