

# Hanahato Kijoshu Daikoshu 20 ans

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmaï Kijoshu Koshu  
Alcool: Alc. 16% Vol.  
Format: Bouteille de 60cl  
Producteur: Enoki Shuzo  
Région: Préf. de Hiroshima  
Polissage du riz: 65%  
Temp. de dégustation: De frais à chambré  
Caract. gustatives: Riche, puissant



Seulement 500 bouteilles disponibles dans le monde pour ce saké âgé 20 ans en cuve inox. Le résultat est fabuleux, une couleur très ambrée et une incroyable intensité. Daikoshu est aussi un Kijoshu, c'est à dire produit avec du saké pendant la fermentation.

**Un Kijoshu de 20 ans d'âge harmonieux et sophistiqué, un saké ultra rare !**

60cl - alc. 16% vol.

Le vieillissement se fait en cuve inox sans aucune autre influence, simplement pour laisser le saké évoluer par lui-même. Un vieillissement aussi long pour permettre aux arômes de se stabiliser, et de gagner en souplesse sur les saveurs intenses obtenues par un vieillissement plus court (Hanahato existe également des version âgées 8 ans). Les arômes s'harmonisent et le saké devient sophistiqué. Comme Daikoshu est également un Kijoshu, la douceur reste marquée, elle reste en fond et confère au tout une texture très soyeuse.