

Set Kawasemi 30cl

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Genshu
Alcool: Alc. 14.8% Vol.
Format: Bouteille de 30cl
Producteur: Koshinohana Shuzo
Région: Préf. de Niigata
Type de riz: Koshiibuki
Polissage du riz: 70%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité

Le saké japonais Kawasemi en format 30cl accompagné d'un joli service composé d'une carafe (tokuri) et de deux bols à saké (les chokos). Un petit set à la fois mignon et élégant pour faire plaisir à son entourage. Le tout dans une boîte cadeau cartonnée.

30cl - alc. 14,8% vol.

1 BOUTEILLE DE SAKE KAWASEMI 30CL

1 CARAFE

2 SAKAZUKI

Prix indiqué pour l'ensemble



Notes de dégustation détaillées : Kawasemi, “le martin-pêcheur”, est un saké unique en son genre car très expressif, plutôt doux, et vraiment fruité. Il dévoile des notes de poire bien mûre, de litchi, des senteurs épicées et légèrement poivrées. En bouche, il se développe sur le jus de fruits avant de s’ouvrir sur des notes plus céréalières de mie de pain et finir par des sensations légèrement acidulées. Il laisse le palais frais et disponible. Kawasemi est idéal pour s’initier à la découverte du saké, mais convient parfaitement aux connaisseurs pour des moments et des accords choisis.

Conseils de dégustation : à servir frais, à l'apéritif ou pendant le repas sur des combinaisons variées : foie gras, coquillages, volailles et poissons. Sur les fromages à pâte dure, parmesan, mimolette vieille. Sur les desserts au chocolat. Sa puissance aromatique en fait un excellent candidat pour une base de cocktails.