

Huîtres et foie gras (2 sakés)



Product short description:

Si l'on devait accompagner ce grand classique des repas de réveillons, deux sakés assez différents l'un de l'autre : un Daiginjo fruité et sec avec les huîtres, donc Shuho +10, et un saké riche, fruité et doux pour accompagner le foie gras, le parfait Hantaomoe Nature x Nature.

2 SAKES 72cl

Shuho +10 - Nature x Nature

A propos des sakés

Shuho +10 : il se différencie nettement des autres sakés de la catégorie des Daiginjo : au-delà des belles sensations fruitées de melon vert et de raisin muscat, des notes florales, on a un saké très minéral et incroyablement précis. Un saké très sec avec un Nihonshudo de +10 !
72cl - Alc. 17% Vol.

Nature x Nature : 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.
50cl - alc. 14% vol.