

Avec les fromages (2 sakés)



Product short description:

Le saké japonais fonctionne merveilleusement bien avec les fromages. Mettez la théorie en pratique avec cette sélection de deux sakés : Hanatomoe Yamahai et Yamasan Masamune Yamahai. Des saké très typés, parfois rustiques pour aller avec les fromages à pâte molle et au gout relevé ou même les pâte dure, salées.

2 SAKES 72cl

Hanatomoe Yamahai - Yamasan Masamune Yamahai

A propos des sakes

- **Hanatomoe Yamahai 72cl** : un saké au nez marqué par des notes d'agrumes, de citron et citron vert, de fruits tropicaux. La bouche est puissante et présente une acidité marquée, surprenante. Le fond reste doux, sur des arômes lactiques de yaourt modérés par une bonne amertume (amazupaï, doux-amer). La finale est franche et nette.
72cl - alc. 16% vol.

- **Yamasan Masamune Yamahai** : le nez offre des arômes discrets et élégants, légèrement fruités et marqués par les céréales. Il est riche et dense en bouche, une structure nette et très agréable. L'acidité, la douceur et l'amertume s'arrondissent grâce à une maturation à basse température.
72cl - Alc. 18% Vol.