

# Hanahato Kijoshu Daikoshu 10 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



## Product short description:

Le vieillissement de Dakoïshu se fait en cuve inox pour que les arômes évoluent naturellement, sans influences externes. Le résultat est fabuleux, un saké à la couleur incroyablement dense. Les arômes de noix, de fruits mûrs, de cacao et de caramel se mêlent dans une grande sophistication, sous une texture soyeuse.

### Un Kijoshu de 10 ans, un saké ultra rare !

瓶容量 200ml (60cl)  
60cl - alc. 16% vol.

**Notes de dégustation détaillées :** des sakés rares produits à seulement 500 bouteilles chaque année, les versions âgées 10 et 20 ans de l'emblématique Kijoshu de Enoki Shuzo. Le vieillissement de Dakoïshu se fait en cuve inox pour permettre aux arômes d'évoluer naturellement, en limitant les influences externes. Le résultat est fabuleux, un saké à la couleur incroyablement dense. Les arômes de noix, de fruits mûrs, de cacao et de caramel se mêlent dans une grande sophistication, soutenus par une texture soyeuse.

**Conseils de dégustation :** Daikoshu est un pur saké de dégustation, à découvrir avec du jambon iberico, poutargue. Avec du sucré, des fruits secs, abricots, figues, ou du chocolat.