

Koi Koi Junmaï Ginjo

30cl

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Ginjo
Alcool: Alc. 14.5% Vol.
Format: Bouteille de 30cl
Producteur: Asahara Shuzo
Région: Préf. de Saïtama
Type de riz: Miyamanishiki
Polissage du riz: 60%
Temp. de dégustation: Toujours frais



Product short description:

Un saké au nez floral, typique des Ginjo. Il présente de rafraîchissants arômes de fruits à chair blanche, melon, pêche des vignes. En bouche, Koï Koï est limpide et délicat, une belle persistance aromatique sur les fruits, ponctué d'agréables notes de fleurs d'oranger. La finale est désaltérante et amène beaucoup de fraîcheur.

Floral, limpide et délicat

30cl - alc. 14.5% vol.

Notes de dégustation détaillées : Koï Koï, "le flirt des carpes", est un saké de type ginjo, c'est-à-dire que le riz entrant dans sa composition est poli à hauteur de 60% minimum. Seul le cœur du grain est utilisé pour favoriser l'expression de saveurs fines et élégantes. Le nez est floral, typique des sakés ginjo, il présente de rafraîchissants arômes de fruits à chair blanche, melon, pêche des vignes. En bouche, Koï Koï est limpide et délicat, avec une belle persistance aromatique sur les fruits, ponctué d'agréables notes de fleurs d'oranger. La finale est désaltérante et amène beaucoup de fraîcheur.

Conseils de dégustation : à déguster frais à l'apéritif ou pendant le repas. Il s'accorde merveilleusement avec les crustacés, les Saint-Jacques, le poisson blanc, cru ou cuit, les mets préparés simplement, les légumes craquants ou les tempura. En dessert, il est intéressant de l'associer aux fruits, aux mousses ou aux crèmes.