

Koï Koï 30cl

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



Un saké au nez particulièrement subtil, de discrets et rafraîchissants arômes de fruits à chair blanche, melon, pêche. Bouche limpide, suave, sur des notes de fleurs blanches. Belle persistance des arômes fruités. Très légère acidité. Une finale discrète et pleine de fraîcheur.

Délicat, limpide, rafraîchissant... typique des sakés Ginjo !

30cl - alc. 14.5% vol.

Pour ce saké aux notes très délicates, nous recommandons de servir dans des verres à vin blancs sur une cuisine raffinée mais simple, peu travaillée. Koï Koï est parfait sur les crustacés, les huitres, le poisson blanc cru ou cuit, les noix de Saint Jacques. A essayer également sur des fromages type Livarot, Camembert. Sur les fruits, et les desserts onctueux (mousses, crèmes). A servir à 8°C environ.