

# Amabuki Ichigo Kobo Nama

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmaï Ginjo Nama  
Alcool: Alc. 16.5% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Amabuki Shuzo  
Région: Préf. de Saga  
Type de riz: Omachi  
Polissage du riz: 55%  
Temp. de dégustation: Toujours frais  
Caract. gustatives: Expressif, fruité



## Product short description:

Elaboré à partir de levures extraites de fleurs de fraiser, c'est un namazake, un saké non-pasteurisé. Il est vif, frais, fruité, marqué par les fruits rouges, la fraise, les agrumes et la poudre de riz. Souple, il devient puissant vers les fruits, l'abricot, la pomme. Une grande amplitude pour ce saké rond, onctueux.

### Frais, fruité, vif et pur

72cl - Alc. 16.5% Vol.

**Notes de dégustation détaillées :** élaboré à partir de levures extraites de fleurs de fraiser, Amabuki Ichigo Kobo est un namazake, c'est à dire un saké non-pasteurisé. Légèrement coloré, il présente de légers reflets jaunes. Le nez est vif, frais, fruité, marqué par les fruits rouges, la fraise, les agrumes et la poudre de riz. L'attaque en bouche est souple et suave puis évolue sur davantage de puissance vers les fruits, l'abricot, la pomme. Une grande amplitude pour ce saké rond, onctueux, mais aussi vif, sur les épices. La finale est longue et vive, sur une belle amertume, ce qui ajoute à la sensation de fraîcheur et de pureté.

**Conseils de dégustation :** à déguster frais, du pur plaisir en apéritif. En accord, sur les sashimis, les fromages crémeux, les tartes aux fruits.