

Saké Fruité



Product short description:

Kameizumi CEL24 est le saké fruité par excellence, vraiment fruité ! Un saké de classe Daiginjo. C'est grâce à un **polissage du riz supérieur à 50%** et un soin tout particulier apporté à la fermentation que ce style est rendu possible. Satisfaction garantie si vous aimez ce le fruit.

Une véritable bombe aromatique !

72cl - alc. 14.5% vol.

Notes de dégustation détaillées : Kameizumi est un Junmai Daiginjo Genshu, un pur fruit de la fermentation du riz, sans ajout d'alcool en fin de processus et sans ajustement par ajout d'eau. L'utilisation d'une souche de levure spéciale, la CEL24, développée dans la région de Kochi, confère à Kameizumi des caractéristiques remarquables. Le nez est super expressif, incroyablement fruité. Il est vif et frais en bouche, sur des notes de pomme verte, de jeunes herbes et de raisin craquant. Sous-jacentes, des senteurs riches et denses de fruits tropicaux et de banane. Il est rond, se développant sur la poire juteuse. Beaucoup de fraîcheur. une belle acidité et de la vivacité.

Conseils de dégustation : un saké magnifique en toute occasion, pour l'apéritif, ou pendant le repas, sur les préparations sophistiquées et légères, ou, à contrario, sur les plats épicés, sur les herbes (coriandre, wasabi, basilic, gingembre). Sur les tartes aux fruits et les crèmes.