

Dégustation de 3 sakés



Product short description:

Vous souhaitez emmener vos proches dans une balade intéressante dans l'univers du saké et **partager votre intérêt pour ces produits**. Voici une sélection de 3 références et un aperçu déjà fort intéressant avec un Junmaï, un Junmaï Ginjo et un saké spécial. A déguster dans cet ordre. Pensez à télécharger les fiches techniques au format pdf ci-dessous !

3 sakés 72cl

LES SAKES

Kuragokoro Tokubetsu Junmaï : un saké junmaï élégant et finalement proche d'un Ginjo. En bouche, l'umami riche diffuse généreusement. Un saké facile à accorder et qui peut être apprécié dans de nombreuses occasions et à différentes températures, de froid à température ambiante, voir en saké chaud.
72cl - Alc. 15.5% Vol.

Shuho Junmaï Daiginjo Hattan : Un saké au nez fruité, sur la poire, le melon. Clair en bouche avec les sensations lactiques comparables à celles que l'on retrouve sur les namacho. Un Junmaï Ginjo traditionnel, de très très bon niveau. Doux, mais pas trop, finissant sur des sensations claires et précises.
72cl - Alc. 16% Vol.

Kameman Genmaïshu : le riz est utilisé tel quel car il est cultivé selon la méthode "Aigamo" permettant d'éviter toute utilisation d'intrants. Un saké qui évoque le miel, les céréales et les fruits secs. La bouche est onctueuse, fruitée, sur des notes vives d'agrumes, de pomme, de poire. il est certainement l'un des plus abouti dans ce microcosme.
50cl - Alc. 15% Vol.