

# Kiyomori x Arita



## Product short description:

Une suggestion composée de ce délicieux saké très peu filtré, riche et onctueux Kiyomori Heian Nigori accompagné pour le service de 2 coupes à saké Shumaki rouges, en porcelaine d'Arita.

### Onctueux, riche et fruité, à découvrir de la meilleure des façons

50cl - alc. 14% vol.

**Notes de dégustation détaillées :** la cuvée nigori de la maison Enoki Shuzo. Un saké onctueux et riche, tout en étant incroyablement vif et frais en bouche. Lactique, il évoque le yaourt, il est également fruité, sur la banane et la poire bien mûre. Des notes d'agrumes, citron et pamplemousse, viennent égayer le tout, sur une belle acidité et une amertume légère. C'est également un "Kijoshu", un saké pour lequel du saké est ajouté pendant les étapes de fermentation. Cette mise en oeuvre technique lui confère une structure très homogène et une belle rondeur, un atout de taille pour un nigori parfaitement équilibré.

**Conseils de dégustation :** à déguster tel quel, ou en accompagnement de coquillages, huitres, Saint-Jacques, palourdes, ou de poissons grillés. A marier aux fromages frais comme, chèvre ou ricotta. En fin de repas, sur les mousses et desserts aux fruits.