

Kikka

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Nama Genshu
Alcool: Alc. 17.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Asamaï Shuzo
Région: Préf. de Akita
Type de riz: Menkoina
Polissage du riz: 65%
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Caract. gustatives: Riche, puissant



Product short description:

Le saké Kikka («la fleur d'agrumes») est un Junmai-Nama-Genshu (sans alcool ou eau ajouté, non-pasteurisé). Son nez est frais et évoque le champagne, le bois de chêne. La bouche est complexe et onctueuse. Elle évolue sur des sensations minérales, soutenant des notes de cacao, d'orange amère et de poire.

Puissant, intense, à déguster sur des saveurs affirmées.

72cl - alc. 17.5% vol.

Notes de dégustation : Kikka, la fleur d'agrumes, est un saké Junmai-Nama-Genshu, c'est-à-dire sans alcool et sans eau ajoutés, et surtout, non-pasteurisé. Son nez est frais, il évoque le champagne, le bois de chêne, les champignons. La bouche est complexe et onctueuse, les sensations perçues au nez sont retrouvées pleinement. Elle évolue lentement sur des sensations minérales et sur davantage d'amertume, soutenant des notes de cacao et d'orange amère. En finale, la persistance des fruits amène beaucoup de fraîcheur. A la dégustation, il est intéressant de le laisser évoluer un temps dans le verre.

Conseils de dégustation : sur les plats travaillés, aux saveurs affirmées, comme les champignons, le gibier, ou les viandes. Il est merveilleux sur une large gamme de fromages, y compris les plus puissants. Sur les desserts, avec les agrumes, le caramel et le chocolat.