

# Kikka

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmaï 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  
Caractéristiques gustatives: Riche, puissant



Le saké Kikka («la fleur d'agrumes») est un Junmaï-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.

Kikka, a une belle persistance sur les fruits, ce qui amène beaucoup de fraîcheur. Il est intéressant de le laisser évoluer dans le verre à la dégustation. Nous vous recommandons de déguster Kikka sur des plats aux saveurs affirmées, même puissantes, comme la tempura de champignons, les poissons fumés, le crabe, la viande persillée grillée, les bouillons de légume, ou le sukiyaki, le pot au feu japonais. Avec une charpente comparable à certains vins, une belle acidité, il est intéressant de goûter le saké Kikka avec du fromage.