

SAKE GEKKEIKAN TARU 15.5°C 75 CL

Au nez des dévoilent de délicieuses notes fraîches et envoutantes (sur les fruits mûrs, la banane, la poire.), la bouche est riche, ronde, des notes



Référence : 700174

Prix : 34.95 €

Descriptif :

SAKE GEKKEIKAN TARU 15.5°C 75 CL

Depuis plus de 380 ans, Gekkeikan produit le Saké le plus fin de Fushimi, région située au Sud de Kyoto. Gekkeikan jouit d'un riche héritage culturel, dont l'histoire remonte à l'époque de sa fondation par Jiemon Okura (premier du nom) en 1637. Gekkeikan reflète également l'esprit d'innovation et d'entrepreneuriat de Kyoto, notamment en tant que pionnier dans le développement et la mise en place de nouvelles méthodes de production des Sakés tous élaborés à partir de l'eau cristalline de Fushimi, utilisée depuis près de quatre siècles.

Quatorze générations plus tard, Gekkeikan est fière d'être devenue l'un des plus grands producteurs de Saké au monde, tout en ayant su rester une entreprise familiale. Ce Saké Futsushu subit une courte maturation en fût ("taru" en japonais) de cèdre japonais neuf.

pour un saké à boire du quotidien, de découverte

notes de dégustation :

Au nez des dévoilent de délicieuses notes fraîches et envoutantes (sur les fruits mûrs, la banane, la poire.), la bouche est riche, ronde, des notes précises, minérales, légèrement épicées, avec une finale droite

accords; apéritif, fruits de mers, poissons crus, sushi, choucroute de la mer, assiette terre mer, sur des accords typiquement japonais comme les yakitoris ou les nabe par exemple

Le saké **Honjozo ou Futsuushu** est un saké plutôt sec, agréable et facile à boire. Il se déguste à tout moment et est parfait pour préparer un saké chauffé. A vous de découvrir la température idéale pour un saké chaud !

T°S: pour l'apéritif, il peut être consommé 10°C, voir 12 -14°C en repas , voir chaud

Origine : JAPON, FUSHIMI, 75 cl , 15.5°C, livré à l'unité

[Lien vers la fiche du produit](#)