

# SUGINISHIKI YASOHACHI - Kimoto Junmaishu - Sugii Shuzo

Description : La méthode Kimoto et le taux de polissage très bas (88%) et un vieillissement de 2 ans donnent à ce saké toute sa complexité. On y retrouve des notes de fruits sec, de beurre, de céréales et un côté légèrement rancio épicé sur les fruits confits. Une touche floral légèrement miellée apporte de la fraîcheur en finale. Un saké assez riche et légèrement crémeux qui ne laisse pas indifférent, à découvrir absolument !Variété de riz : Tamasakae et KinumusumeAlcool : 13,6% Polissage : 88%Contenance : 720mlSec Accord Mets & Vins : Beignet (tempura), sauté de légumes (servir frais ou tiède).

## À propos de la marque

### Sugii Shuzo - Shizuoka

La Brasserie Sugii (Shizuoka, depuis 1842) refuse la modernité pour perpétuer les techniques ancestrales (Kimoto, Yamahai) et proposer des sakés d'une authenticité préservée.

