

# OZAKAYA CHOBEI

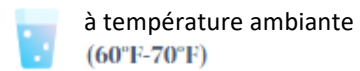
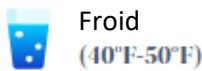
## 大坂屋 長兵衛 大吟醸



### Notes de dégustation

Arômes prononcés de pomme et de banane avec une pointe de vanille. La saveur est claire et extrêmement raffinée, avec une nuance légèrement détaillée et crémeuse offrant de la structure, sur fond de fruits secs automnaux.

### Plage de température



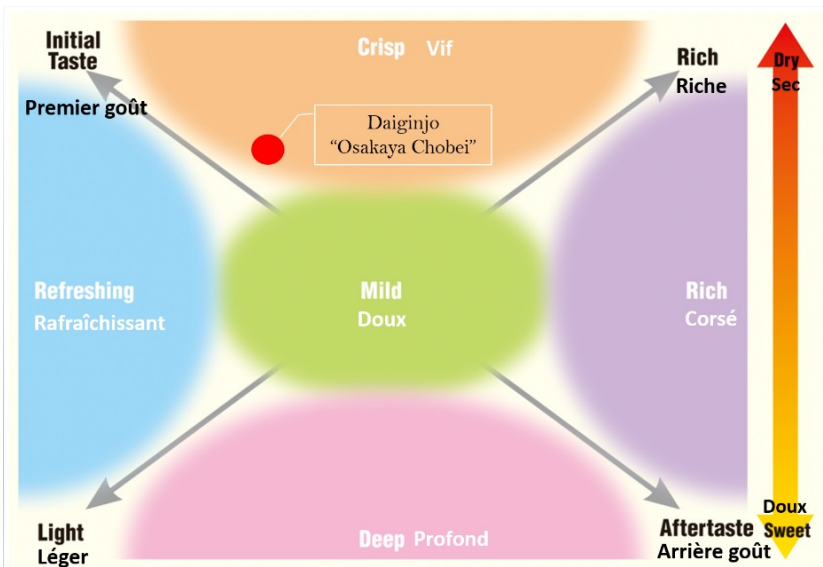
### Fait essentiel

Ce saké renommé a été nommé en l'honneur du fondateur d'Ozeki : Osakaya Chobei. Le Daiginjo est un terme réservé au saké de qualité supérieure brassé avec du riz hautement poli.

### Texte POP

Un saké daiginjo réputé nommé d'après le fondateur d'Ozeki. Profondément parfumé et corsé, avec un goût raffiné dont on ne se lasse jamais. Un joyau léger et sec à déguster froid.

Tape	Daiginjo
% de Polissage résiduel	50%
Riz	Yamada Nishiki
Sake mètre niveau	+4
Alcool	15.8%
Acidité	1.3
Taille	12/300ml, 6/720ml, 6/1.8L
Origine	Hyogo, Japan



Plus d'informations ici. ↓

