



SOTO SAKE

Super Premium Junmai Daiginjo

ASSEMBLAGE

Sōtō signifie « extérieur » en japonais, ce nom est une célébration des éléments les plus purs de la terre - le riz finement poli et l'eau de la montagne vierge.

Chaque bouteille est livrée avec un morceau carré de denim japonais apposé sur le bouchon de la bouteille. Cette pièce célèbre le savoir-faire japonais en matière de denim et bien sûr de saké. Cet élément peut être utilisé par la suite comme sous-verre, pochette de costume ou de nombreuses autres utilisations.

PRODUCTION

Sōtō est brassé dans la préfecture de Niigata, reconnue par beaucoup comme le véritable cœur de l'innovation et de la production de saké au Japon. Le Sōtō Sake est créé à partir d'ingrédients naturellement qualitatifs de Niigata : du riz de qualité supérieure, poli à 50% de sa masse d'origine pour capturer le parfum élégant et les saveurs délicates locale et de l'eau pure et douce, provenant des montagnes de Niigata. Levure exclusive qui fait ressortir la pomme fraîche et d'autres saveurs douces.

L'EXCELLENCE DANS LE DÉTAIL

Le Japon est connu pour son raffinement et le respect des traditions. Sōtō est à l'image du pays du soleil levant. Sans gluten, aucun agent conservateur, sans additif et sans sucre ajouté. Verre de qualité supérieure Japonaise.

Sōtō est un produit Low ABV (faible degré d'alcool) qui est la tendance actuelle en mixologie et qui s'inscrit dans le futur de la consommation mondiale. Tout comme le saké qui connaît un essor mondial et pour lequel Sōtō s'est déjà positionné sur des marchés clefs comme les USA leader d'opinion sur la scène du bar.

Idée cocktail



SŌTŌ COCONUT COOLER

- 12 cl Sōtō Sake glacé
- 6 cl d'eau de coco bio

Décorer avec une tranche de citron vert

Notes de dégustation

- NEZ** Légèrement floral, pomme gala, citron
- BOUCHE** Doux et croquant avec des notes de pomme, concombre et un zeste de melon
- FINALE** Fruité et intense



SŌTŌ

Origine : Japon
Degré d'alcool : 15,5°