

## Honjôzô Ten On



Nous sommes particulièrement fiers de ce saké *honjôzô* avec ses arômes et ses parfums riches parfaitement équilibrés.

Des parfums voluptueux et matures renvoient aux châtaignes cuites à la vapeur, à la génoise *castella*, au sirop d'érable, à la banane, aux pancakes, par exemple ; ils sont agrémentés de nuances boisées tels que le hêtre et le cyprès *hinoki*. Bien charpenté avec une acidité modérée, il reste léger.

Malgré un caractère bien affirmé, il est en effet facile et plaisant à boire.

La dégustation d'un vieux saké ne demande aucune connaissance pré-requise.

Nous conseillons ce saké autant aux personnes qui découvrent les vieux sakés pour la première fois qu'à celles qui ont été déçues lors d'une première expérience.

En tant que saké de table, il se marie facilement aux plats et peut se consommer froid comme chaud.

L'étiquette représente une oeuvre de Tomioka Tessai.

*Tomioka Tessai (1837-1924)*

*Peintre et confucianiste des périodes Meiji et Taishô. Proclamé dernier homme japonais de lettres.*

