

KIYOKO

L'histoire

Fabriqué dans le sud montagneux du Japon depuis plus de 100 ans, KİYOKO est un apéritif japonais infusé au Yuzu fraîchement pressé.

Produit aussi rare qu'emblématique du Japon, le yuzu est cueilli à la main par les agriculteurs locaux dans des fermes centenaires, entre novembre et janvier. Il est immédiatement pressé pour conserver la saveur intense du yuzu frais.

KIYOKO YUZU



Points clés

Apéritif **rafraîchissant** et délicieusement **floral**.

KIYOKO est un **assemblage audacieux de jus de yuzu fraîchement pressé et de saké Junmai***.

Peut être servi **avec du Tonic ou du Prosecco**.

*Aussi appelé « saké pur riz », le saké junmai est un saké premium élaboré selon la tradition japonaise. Aucun autre ingrédient que les ingrédients de base n'est ajouté : riz, eau, levures et koji-kin (champignon). Le polissage des grains peut atteindre 70%, c'est-à-dire qu'il ne reste que 30% du grain de riz après polissage.

Origine : Région du Kansai, sur l'île de Honshū (Japon)

Catégorie : Apéritif artisanal japonais

Assemblage : saké Junmai et jus de Yuzu

Notes de dégustation

Bouquet aromatique : yuzu acidulé, notes d'agrumes et fleurs d'agrumes. Finale longue, d'une grande douceur.

Consommation

Servir très frais, avec des glaçons ou en cocktail.

Conservation

Après ouverture : 1 mois au réfrigérateur (ou 3 semaines à température ambiante)

Non ouvert : conserver dans un endroit frais et sec, si possible au réfrigérateur.

A consommer sous 1 an pour bénéficier d'une saveur naturelle de Yuzu optimale.

8° | 70cl

Référence : APKI001