# AKASHI-TAI JUNMAI GINJO SPARKLING SAKE 7° 72CL




**72cl**

**Fabricant**
Akashi-Tai

**Titre alcoométrique**
7 %

**Processus de fabrication**
Après la fabrication classique du saké, une seconde fermentation a lieu directement en bouteille. Le dioxyde de carbone se forme alors naturellement et reste emprisonné dans le saké. Cette fermentation en bouteille confère au Junmai Ginjo son caractère pétillant et vient compléter son style léger et fruité.

**Température de dégustation**
6 °C - 13 °C

Liste des ingrédients riz, eau, koji

**36.00**
(y compris la TVA)