



SHINKO BLANCHE 20CL – SAUCE SOJA DU CHÂTEAU COUTET

PRODUIT

Les étoilés de Bruxelles en sont déjà fans !

Sauce soja Blanche qui se caractérise par des notes florales très différentes de la sauce soja traditionnelle. Cette sauce est filtrée afin de conserver l'expression exacte de sa saveur. Elle s'associe aisément aux plats occidentaux, aux légumes crus ou cuits, éveillant vos talents créatifs.

Sauce soja artisanale, élaborée dans le Grand Saint-Émilionnais et dans le respect strict des traditions japonaises. Issue d'une collaboration entre Toshiro Shinko, le fondateur de Yuasa Soy Sauce, et Adrien David Beaulieu du Château Coutet Grand Cru à Saint-Émilion.

Notes de dégustation:

Nez: Notes élevées de pâte à pain accompagnées de saveurs de soja bouilli et d'humus.

Bouche: Notes sucrées intenses de saké, de pâte à pain et de noix de cajou soutenues par un umami concentré et une large salinité, menant à une finale assez grillée.



IDENTITÉ

Potentiel de garde

à boire