

Banshu Koshiki Kimoto Junmai



Un saké Kimoto riche et complexe, sur des notes à la fois fruitées et complexes de champignon, de sous-bois. Parfait pour la cuisine française, sur des accords aussi variés que les viandes blanches, le saumon, les légumes ou les fromages.

Idéal pour les accords sur table

72cl - Alc. 16% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Kimoto

Alcool: Alc. 16% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Fukunishiki Shuzo

Région: Préf. de Hyogo

Type de riz: Yumenishiki

Polissage du riz: 75%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Notes de dégustation détaillées : cette méthode ancestrale Kimoto donne un profil relativement riche et complexe (fruits, champignon, beurre...) qui convient parfaitement à la gastronomie française et au goût français. Onctueux et équilibré, c'est une valeur sûre !

Accords : servir à température ambiante ou tiédi en accompagnement de poulet, saumon, poêlée de légumes et fromages.

A propos de la brasserie : à 500km à l'ouest de Tokyo, le département de Hyogo (préfecture : Kobe) est la région la plus importante du Japon en termes de production de saké et de riz pour le saké. Fukunishiki est une maison familiale depuis 1839, un des pionniers à avoir fait "un saké 100% de riz". Aujourd'hui, elle n'utilise que du riz de sa région et de l'eau de leur propre source. Elle produit des sakés de Terroirs, élégants et ronds, dans un total respect de la nature et de la tranquillité environnante.