Fukunishiki Junsei Kimoto Tokubetsu Junmai



Produit par la méthode Kimoto sur une base de riz Yamadanishiki, Junsei est un Junmaï équilibré et délicat, mettant en valeur l'umami du riz. Il est idéal pour accompagner les fruits de mer, les poissons ou les légumes.

Équilibré, umami marqué et délicat

72cl - Alc. 16% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Kimoto
Alcool: Alc. 16% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Fukunishiki Shuzo
Région: Préf. de Hyogo
Type de riz: Yamadanishiki
Polissage du riz: 60%
Temp. de dégustation: De frais à chambré

Notes de dégustation détaillées : Le Yamadanishiki est l'un des riz de saké les plus appréciés au Japon et typique de la région de Hyogo. Fukunishiki a sélectionné avec son producteur de riz, les meilleurs Yamadanishiki de sa commune, cultivés sans produits chimiques. Ce saké est produit à l'ancienne, par la méthode Kimoto. Elle relève à merveille l'umami du riz donnant un saké très équilibré et délicat.

Accords : Coquille St-Jacques, carpaccio de poissons, anguille fumée. Servir frais ou tiède

A propos de la brasserie : A 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.