



Junmai-shu

CHIKURIN FUKAMARI

Il a le parfum discret des bois aromatiques. Sa saveur épicée dissimule un arrière-goût subtilement sucré. Il procure la même satisfaction en bouche que la dégustation du riz complet. Plus on le sirote, plus sa saveur se diffuse agréablement en bouche.

Il est recommandé de le consommer chambré voire chaud, plutôt que froid (18 à 55 degrés).

Taux de polissage du riz : 60%
1800 ml / 720 ml / 300 ml

Plats à déguster avec le Fukumari

Le rosbif



Le goût puissant du Fukamari convient aux mets un peu corsés tels que les viandes en sauce mijotées. Son puissant goût de riz vient appuyer la saveur épicée de la viande de bœuf.

Les fromages bleus



Le léger arôme de miel du Fukamari en fait le partenaire idéal des fromages bleus. Sa saveur riche et complexe vient envelopper le piquant du fromage dans un ensemble parfaitement harmonisé.

• Se marie également avec...

Le pâté de foie

L'anguille grillée kabayaki

Le lieu jaune de Himi pané aux herbes aromatiques

Le magret de canard rôti

Les côtelettes d'agneau grillées aux herbes