



**Junai Ginjo-shu**

## CHIKURIN KAROYAKA

Il a un bouquet riche et une saveur légère, délicatement sucrée. En bouche, le ruissellement de ses gouttes limpides rappelle l'eau jaillissant des rochers au cœur des montagnes reculées.

Faites-le rafraîchir légèrement avant la dégustation (8 à 15 degrés).

Taux de polissage du riz : 50%  
1800 ml / 720 ml / 300 ml

### Plats à déguster avec le Karoyaka

#### Les huîtres à l'étuvée



Le goût net et minéral du saké Karoyaka dont on arrose les huîtres cuites à l'étuvée rehausse leur arôme marin caractéristique. La légère amertume que ce saké laisse en bouche exalte la saveur complexe du fruit de mer.

#### Les fruits de mer marinés



Le moelleux du Karoyaka s'accorde à merveille avec la consistance souple et la saveur discrètement sucrée du calmar ou du poulpe. Accompagné d'un jus d'agrumes légèrement acide qui en complète l'effet, il met en valeur la fraîcheur de l'huile d'olive, ce qui le rend particulièrement approprié à la confection des marinades.

#### • Se marie également avec...

L'aquapazza  
Les pâtes aux vongoles (palourdes plates)  
Les croquettes au crabe, sauce tomate

Les olives marinées aux herbes