



Junmai Dai-ginjo

CHIKURIN TAOYAKA

Son bouquet riche et puissant de même que sa saveur ronde et légèrement sucrée font penser au muscat bien mûr.

Son arrière-goût en bouche est semblable à celui de ce raisin.

Dégustez-le en apéritif après l'avoir fait légèrement rafraîchir (8 à 15 degrés).

Taux de polissage du riz : 35 %
1800 ml / 720 ml

Plats à déguster avec le Taoyaka

Les fromages à pâte blanche et le raisin



Les fromages à pâte blanche crémeuse, au goût long en bouche et discret de lait et d'acides aminés se marient agréablement à la saveur raffinée du Taoyaka. Ajoutez un peu de raisin muscat, dont le goût de fruit frais permet d'atteindre une harmonie parfaite.

Macédoine de fruits



Le Taoyaka s'harmonise avec la saveur sucrée des fruits. Vous obtiendrez un dessert savoureux en parfumant de ce saké une macédoine de baies, de pommes et autres fruits de saison bien mûrs. Le punch aux fruits à l'italienne confectionné avec ce saké est aussi un véritable délice.

• Se marie également avec...

- Le carpaccio de poisson à chair blanche
- La salade caprese au jambon cru, mozzarella, kaki ou poire
- Les pâtes froides à la pêche blanche