

# Raïfuku Chokarakuchi

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Ginjo

Alcool: Alc. 17% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Raïfuku Shuzo

Région: Pref. de Ibaraki

Type de riz: Hitachinishiki

Polissage du riz: 55%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caractéristiques gustatives: Minéral, vif



Un saké très sec et tendu, comme son nom l'indique, "cho" = beaucoup, "Karakuchi" = sec. Il est très élégant et clair en bouche, bien équilibré. Il est élaboré par la brasserie de Raïfuku qui est spécialisée dans le développement de levures issues de fleurs, les "Hanakobo".

Sec et plutôt masculin, il est très facile à associer avec différentes préparations culinaires, mais ce n'est pas véritablement un saké d'apéritif. En revanche il fait des merveilles associé à différents mets et notamment les plats travaillés, la viande ou les plats en sauce.

**Très sec, vif et tendu. Le saké Chokarakuchi par excellence !**

72cl - alc. 17% vol.