

# les Nihonshu sakés japonais

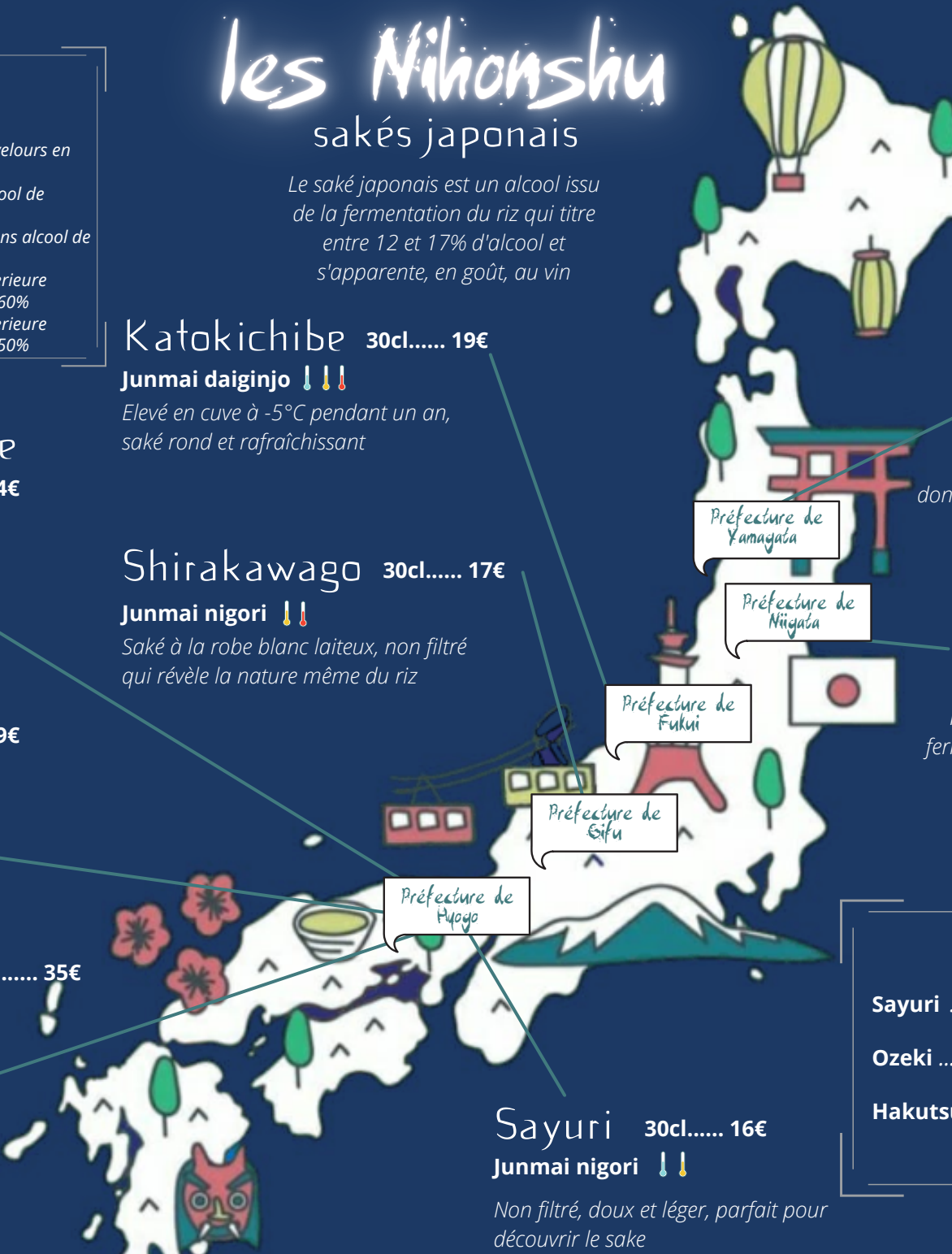
Le saké japonais est un alcool issu de la fermentation du riz qui titre entre 12 et 17% d'alcool et s'apparente, en goût, au vin

### Lexique

- Nigori** Sake non filtré, velours en bouche
- Honzoko** Avec ajout d'alcool de distillation
- Junmai** Sake "pur riz" sans alcool de distillation
- Ginjo** Appellation supérieure Polissage à - de 60%
- Daiginjo** Appellation supérieure Polissage à - de 50%

### T°C de service

- Entre 5°C et 10°C
- Entre 20°C et 25°C
- Entre 30°C et 40°C



## Kikumasamune

**Junmai** **50cl..... 24€**

Junmai vif et sec aux arômes profonds et variés, produit selon la méthode traditionnelle Kimoto

## Ozeki

**Honzoko**

Saké vif et net, arôme frais issu de son  
Unique pasteurisation

## Hakustsuru

**Junmai daiginjo**

Daiginjo au goût subtil et léger, aux arômes  
Doux et élégants

## Katokichibe

**30cl..... 19€**

**Junmai daiginjo**

Elevé en cuve à -5°C pendant un an, saké rond et rafraîchissant

## Shirakawago

**30cl..... 17€**

**Junmai nigori**

Saké à la robe blanc laiteux, non filtré qui révèle la nature même du riz

## Sayuri

**30cl..... 16€**

**Junmai nigori**

Non filtré, doux et léger, parfait pour découvrir le sake

## Gassan

**30cl..... 15€**

**Junmai**

Saké léger, parfait pour l'apéritif, dont la douceur et l'acidité rappelle le Vin blanc

## Kikusui

**30cl..... 18€**

**Junmai ginjo**

Fin, savoureux et léger grâce à une fermentation à basse température et plus longue qu'à l'accoutumée

### Au verre

Sayuri .....	6,50€
Ozeki .....	7,00€
Hakustsuru .....	9,00€

