

## Lexique

<b>Nigori</b>	<i>Sake non filtré, velours en bouche</i>
<b>Honjozo</b>	<i>Avec ajout d'alcool de distillation</i>
<b>Junmai</b>	<i>Sake "pur riz" sans alcool de distillation</i>
<b>Ginjo</b>	<i>Appellation supérieure Polissage à - de 60%</i>
<b>Daiginjo</b>	<i>Appellation supérieure Polissage à - de 50%</i>

*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*

## T°C de service

Entre 5°C et 10°C 

Entre 20°C et 25°C 

Entre 30°C et 40°C 

## Les grandes bouteilles

Karatanba 72cl ..... 30€

### Honjozo

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

Hakutsuru 72cl ..... 38€

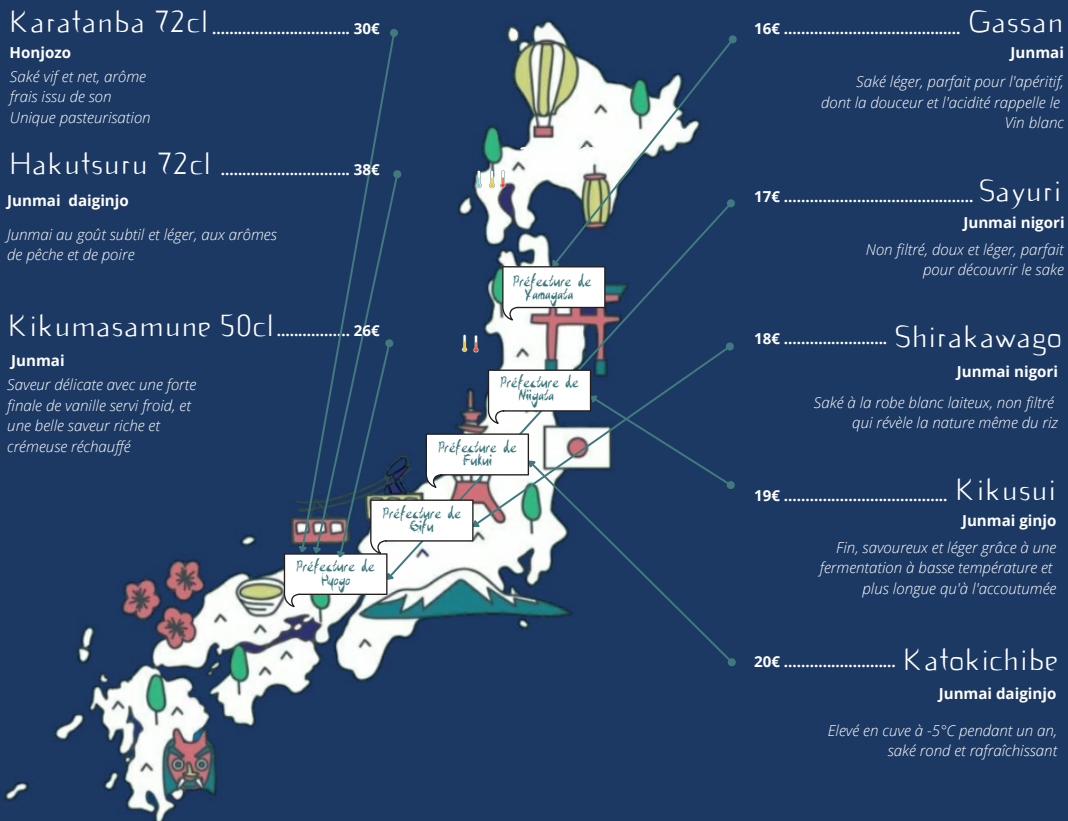
### Junmai daiginjo

*Junmai au goût subtil et léger, aux arômes de pêche et de poire*

Kikumasamune 50cl ..... 26€

### Junmai

*Saveur délicate avec une forte finale de vanille servi froid, et une belle saveur riche et crémeuse réchauffé*



## Les bouteilles 30cl

16€ ..... Gassan

### Junmai

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

17€ ..... Sayuri

### Junmai nigori

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

18€ ..... Shirakawago

### Junmai nigori

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

19€ ..... Kikusui

### Junmai ginjo

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

20€ ..... Katokichibe

### Junmai daiginjo

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

## Au verre

Sayuri ..... 7,50€

karatanba ..... 8,00€

Hakutsuru ..... 10,00€

Notre liste de Nihonshu est susceptible d'évoluer en fonction de l'approvisionnement

# Nihonshu/saké

