

# 日本酒

米と水の清らかな調和

*L'harmonie pure du riz et de l'eau*

## Dassai 45 – Junmai Daiginjō

*Symbole de raffinement moderne, ce saké d'exception venu du Yamaguchi est la quintessence du junmai daiginjō. Idéal pour initier le palais à l'élégance du saké japonais.*

Région : Yamaguchi (Honshu) | Polissage du riz : 45 % | Type : Junmai Daiginjō (très haut de gamme)

### Notes :

- Nez : Arômes floraux subtils (jasmin, fleur blanche), fruits frais (melon, poire, pomme verte).
- Bouche : Texture soyeuse, douceur délicate, notes fruitées nettes, acidité maîtrisée.
- Finale : Pure, élégante, persistante, très désaltérante.

*Un saké pour voir le Japon sous son jour le plus raffiné.*

## Minami Tokubetsu Junmai

*Un saké de terroir, vif et authentique, qui met à l'honneur le savoir-faire traditionnel de Kochi. Pour les amateurs d'acidité et de fraîcheur !*

Région : Kochi (Shikoku) | Polissage du riz : env. 60 % | Type : Tokubetsu Junmai (spécial, sec, sans alcool ajouté)

### Notes :

- Nez : Notes de céréales, pomme verte, légère touche citronnée.
- Bouche : Attaque vive, acidité croquante, bouche sèche, fraîcheur et umami, grande buvabilité.
- Finale : Nette, désaltérante, minérale.

*Un saké qui évoque la brise marine et la tradition du Japon rural.*

## Hanatomoe Mizumoto Nama - non pasteurisé

*Un saké atypique, issu de la méthode ancestrale kimoto/mizumoto : puissance, umami et caractère brut pour une expérience inoubliable.*

Région : Nara (Kansai) | Polissage du riz : env. 70 % | Type : Kimoto Junmai Nama (traditionnel, non pasteurisé). Levures : celles de l'air ambiant. Produit en fût de sugui (cèdre japonais).

### Notes :

- Nez : Expressif, notes lactées, fermentaires, fruits mûrs, nuances de sous-bois.
- Bouche : Riche, vive, acidité marquée, umami puissant, texture ample et gourmande.
- Finale : Persistante, complexe, légèrement sauvage.

*Pour les curieux et aventuriers du goût : un saké qui sort des sentiers battus.*