

WAKAZE

DES SAKÉS FRANÇAIS AUTHENTIQUES PLEIN DE PROMESSES



La nouvelle marque de saké WAKAZE déploie sa gamme de sakés 100% français qui sont tous élaborés à base de produits issus de l'hexagone.

KANPAI!



WAKAZE : LE SAKÉ VENU DE FRANCE

Le saké est un alcool ancien japonais, brassé depuis 2000 ans. Produit à partir de riz, de koji, et d'eau, il s'agit d'un alcool fermenté non-distillé. À la fois riche et subtile, il possède plus de 600 arômes et une teneur en alcool de 14-16%.

Formés au Japon, sous la tutelle du Maître Saké Koichi Moriya, Wakaze a adapté les techniques de brassage aux

conditions françaises. Wakaze s'identifie comme « une jeune brasserie de saké ».

Le vrai saké a une teneur en alcool similaire au vin. La qualité d'un saké dépend de la qualité de l'eau et de la variété de riz utilisés. C'est pourquoi Wakaze prend soin d'utiliser des ingrédients locaux, et donc français.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

WAKAZE : UN SAKÉ ÉLABORÉ EXCLUSIVEMENT AVEC DES MATIÈRES PREMIÈRES FRANÇAISES ET AU SEIN MÊME DE LA RÉGION PARISIENNE

Wakaze utilise du riz Japonica cultivé en Camargue et de l'eau française naturelle, riche en minéraux. Sa levure française biologique apporte des notes fruitées, florales et minérales. Le Koji est fabriqué à la main par le brasseur sur place, à partir de riz de Camargue. En février 2020, les premiers sakés

WAKAZE voient le jour en France. Disponibles en CHR mais aussi chez les cavistes, WAKAZE est déjà numéro 1 du saké sur le marché français avec la plus grande zone de production en Europe (situé en Ile-de-France à Fresnes). Plus aucune excuse donc pour découvrir ce breuvage japonais devenu si français !

WAKAZE BRISE LE STÉRÉOTYPE DU SAKÉ

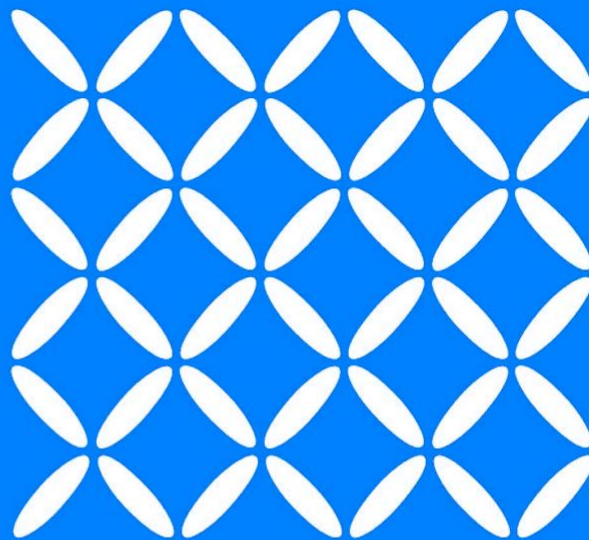
KANPAI!

De nombreuses personnes en France ont encore une vision du saké comme un shot alcoolisé à 40° servi après le dîner dans un restaurant asiatique.

L'une des missions de WAKAZE est de briser ce stéréotype du saké comme étant une «mauvaise boisson» servie dans des shots, et de montrer que le vrai saké, tel qu'il est au Japon, est de 13-15% d'alcool et se consomme tel un vin lors d'apéritifs ou encore de déjeuner ou diner.

Frais et fruité, WAKAZE est une alternative originale qui mérite d'être découverte par nos palais français !





Alors que la série HERO est un produit standard qui peut être dégusté toute l'année, la série LAB est une gamme qui utilise des ingrédients saisonniers permettant de découvrir de nouvelles saveurs et une grande diversité de sakés.

WAKAZE LA SÉRIE HEROES



WAKAZE75 CL
CLA 13% VOL.**THE****SSIC****ROBE**

Limpide, jaune-vert pâle.

NEZ

Arôme riche venant du riz, des notes de céréales, de fruits secs et de yaourt. Le nez évolue ensuite sur des arômes de fruits et enfin de subtiles notes de noisettes torréfiées.

BOUCHE

L'attaque est fraîche et franche, évoquant des saveurs de fruits comme le melon mais aussi de riz fraîchement cuit, de fromage de chèvre avec une touche de menthe fraîche, citronnelle et jasmin. Cette cuvée possède une saveur corsée et charpentée, avec une acidité agréable et une légère amertume.

ACCORD

Poulet persillade ou poisson meunière.

THE CLASSIC :
PRIX DE VENTE
CONSTATÉ**19,50 €****THE BOTANIC :**
PRIX DE VENTE
CONSTATÉ**23,00€****WAKAZE**

BOT-13% VOL.

75 CL

THE**ANIC****ROBE**

Limpide, jaune-citron pâle.

NEZ

Des arômes rafraîchissants et profonds. Des notes d'agrumes soutenues par des épices comme du poivre blanc écrasé et une touche subtile d'anis.

BOUCHE

L'attaque est vive, évoquant immédiatement des saveurs de fruits comme du citron confit, yuzu et ananas, avec une pointe de poivre blanc. Cette cuvée est corpulente et ronde, avec une texture crémeuse et une belle amertume en longueur.

ACCORD

Carpaccio de Saint Jacques, rouleaux de printemps, Tempura de légumes.



WAKAZE

BAR 14% VOL.

75 CL

THE

REL



ROBE

Limpide, jaune foncé soutenu.

NEZ

Arôme élégant et complexe, des notes de fleurs comme le lilas violet et l'acacia, de fruits à chair blanche, de yaourt et très légèrement d'épices.

BOUCHE

Belle acidité et saveurs de fruits comme framboise, pêche blanche et kiwi. Elle offre aussi une pointe d'arôme de verveine avec un final sur le chocolat noir.

ACCORD

Salade Caprese, salade de fenouil à l'orange et au saumon.

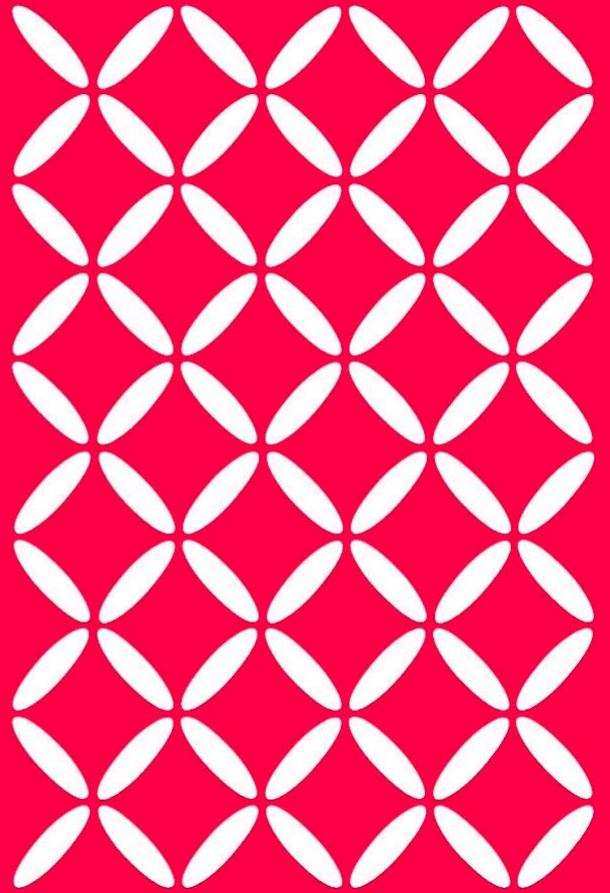


PRIX DE VENTE
CONSTATÉ

26,50 €

L'équipe Wakaze a rencontré Nadine Gublin, œnologue renommée à Beaune, afin de découvrir le Domaine Jacques-Prieur, tout en nous partageant son savoir sur les vins. Le défi fut de réussir à trouver l'harmonie entre acidité naturel du saké Wakaze et les arômes fruités et complexes des fûts issus de Bourgogne.





WAKAZE LA SÉRIE LAB



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

WAKAZE

YU
ZU75 CL
13% VOL.**ROBE**

Limpide, jaune-citron pâle.

NEZ

Notes de tête de yuzu avec une touche rafraîchissante de menthe. Le parfum doux mais non dominant du yuzu s'harmonise avec l'arôme du SAKÉ lui-même.

BOUCHE

Propre, avec une pointe d'acidité et d'amertume accentuant le goût. Il a une saveur juteuse et appétissante, idéale pour les apéritifs.

ACCORD

Fruits de mer comme les huîtres, poisson blanc et poulet à la vapeur.



PRIX DE VENTE
CONSTATÉ

22,00 €

Wakaze propose un apéritif « sans sucre ajouté » en utilisant du yuzu d'Eus, un des plus beaux villages du sud de la France. Il fait ressortir de la fraîcheur, de l'acidité ainsi qu'une légère amertume. L'ajout de la menthe donne de la complexité à l'arôme.

WAKAZE

75 CL

NIGO^{13%VOL.}RI **ROBE**

Nuageuse.

NEZ

Un mélange complexe d'arômes subtils de riz et d'agrumes.

BOUCHE

Corsé avec un goût ferme de riz. Soyeux et doux sur la langue. Des nuances qui enveloppent les aliments avec lesquels il est servi.

ACCORD

Poulet grillé épicé, ricotta ou fleurs de courgettes farcies.

**PRIX DE VENTE
CONSTATÉ****19,50 €**

Ce saké nigori se caractérise par sa douceur, son arôme délicat de riz et son élégante couleur «nuageuse». Il a un goût ferme et corsé avec une texture soyeuse et une légère sucrosité naturelle.



KANPAI!



**Disponibles chez les cavistes,
en ligne et en CHR**

**Plus d'informations sur
www.wakaze-sake.com/fr
Instagram: [@wakaze_france](https://www.instagram.com/wakaze_france)**