






L'EAU et LE RIZ

## Catalogue printemps-été 2023 / particuliers


Alexis Bernard 581.777.7528  
Délane Ethier 438.827.6765info@leauetleriz.com  
www.leauetleriz.com**SHIMIZU SEIZABURO SHOTEN**  
SUZUKA, PRÉFECTURE DE MIE


	<b>ZAKU Gen no tomo Junmai</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	750ml	40\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Levure #7</li> <li>· Assemblage de riz locaux</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Riche, fruité (pomme verte, banane), anis, finale fraîche</li> <li>🍷 Fruits de mer, morue au miso, poulet grillé, sauce pimentée, à la crème, poivrée ou citronnée</li> <li>🌡️ Frais (~10°C) ou chaud (~55°C)</li> </ul>			

	<b>ZAKU Ho no tomo Junmai</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	750ml	40\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Levure #14</li> <li>· Assemblage de riz locaux</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Fruité (fraise, fruits exotiques), riz sucré, léger et frais</li> <li>🍷 Bœuf rôti, porc, poulet, agneau, sukiyaki, tempura, mets riches</li> <li>🌡️ Frais (~10°C) ou chaud (~55°C)</li> </ul>			


	<b>ZAKU Miyabi no tomo Junmai Ginjo</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	750ml	48\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 50 %</li> <li>· Levure originale</li> <li>· Assemblage de riz locaux</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Floral et fruité (papaye), vanillé, rond et soyeux</li> <li>🍷 Fromage à pâte ferme, sashimi, sushi, amuse-gueules, pizza, sauce beurre-basilic</li> <li>🌡️ Frais (~10°C)</li> </ul>			

**FUKANO SHUZO CO., LTD.**  
PRÉFECTURE DE KUMAMOTO, KYUSHU, JAPON

	<b>Maizokin Shochu (2 Ans) Honkaku Mugi Shochu</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	52\$	-
Alcool distillée de méthode traditionnelle, distillation sous pression réduite (Genhatsu)					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 25 % alc.</li> <li>· Koji blanc</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Bois ciré, sucre brut, finale de miel et herbes médicinales, longue persistance sucrée</li> <li>🍷 Fromages vieillis, desserts (chocolat noir), digestif</li> <li>🌡️ À l'eau (chaude ou froide), pur ou sur glace*</li> </ul>			

	<b>Hizojunen Shochu (10 ans) Honkaku Kome Shochu</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		-	720ml	-	-
Alcool distillée de méthode traditionnelle, distillation sous pression réduite (Genhatsu)					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 40 % alc.</li> <li>· Koji noir</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Complexe, arômes de miel sauvage, shiitake, sucre grillé, longue persistance sucrée</li> <li>🍷 Caviar, fromage bleu et fromage de chèvre, saumon fumé, chocolat noir</li> <li>🌡️ Pur, sur glace*, à l'eau (chaude ou froide)</li> </ul>			

**FUNAKI SHUZO CO. LTD.**  
FUKUI, PRÉFECTURE DE FUKUI, JAPON

	<b>Funaki Shinriki Junmai Ginjo Junmai Ginjo</b>	b/cs	Format	Prix	SAQ
		-	300ml	-	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Riz Shinriki (local)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Doux, rond, notes herbacées et zestées, long en bouche</li> <li>🍷 Mets riche, steak de boeuf, maquereau mijoté au miso, crevettes en sauce à la crème</li> <li>🌡️ Frais (~10°C), tempéré (~20°C) ou chaud (~40°C)</li> </ul>			

	<b>Kita-no-sho Junmai Ginjo Junmai Ginjo</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		20 6	300ml 1800ml	17\$ 73\$	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15,5 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Riz Gohyakumangoku, Shinriki</li> <li>· Levure FK501 (local)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Frais et léger, fruité (lychee, pommes) notes herbacées et agrumes, légèrement acidulé</li> <li>🍷 Salade d'herbes, rouleaux de printemps, pétoncles, crabes, poisson blanc</li> <li>🌡️ Frais (~10°C) ou tempéré (~20°C)</li> </ul>			

Les prix indiqués représentent le coût total incluant les taxes et les frais d'agence. La réglementation de la SAQ permet uniquement l'achat à la caisse pour les produits d'importations privée.

\*recommandation principale / Il est possible d'acheter de plus petites quantités à travers un groupe d'achat ou un club œnologique, informez-vous auprès de nous.





L'EAU et LE RIZ


## Catalogue printemps-été 2023 / particuliers


Alexis Bernard 581.777.7528  
Délane Ethier 438.827.6765info@leauetleriz.com  
www.leauetleriz.com**MORI NO KURA BREWING CO.**


PRÉFECTURE DE FUKUOKA, KYUSHU, JAPON


	<b>Goki Utagaki Mugi Shochu</b> <i>Honkaku Shochu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	30\$	oui
Alcool distillée méthode traditionnelle, vieilli en jarre de grès					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 25 % alc.</li> <li>· Levure kyokai shochu</li> <li>· koji blanc</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Umami, notes de céréales grillées</li> <li>🍷 Mets frites ou sautés, desserts (chocolat noir)</li> <li>🧊 Sur glace*, à l'eau (chaude ou froide), avec soda</li> </ul>			


	<b>Goki Mugi Shochu</b> <i>Honkaku Shochu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	1800ml	72\$	oui
Alcool distillée de méthode traditionnelle					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 25 % alc.</li> <li>· Orge locale</li> <li>· Levure Kyokai shochu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Umami, notes de céréales grillées</li> <li>🍷 Mets frites ou sautés, desserts (chocolat noir)</li> <li>🧊 À l'eau (chaude ou froide), pur ou sur glace</li> </ul>			

	<b>Goki Kome Shochu</b> <i>Honkaku Shochu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	1800ml	72\$	oui
Alcool distillée de méthode traditionnelle					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 25 % alc.</li> <li>· Riz local</li> <li>· Levure Kyokai shochu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Rond et soyeux, arômes délicats de riz</li> <li>🍷 Mets frites ou sautés, desserts (chocolat noir)</li> <li>🧊 Sur glace*, pur ou à l'eau (chaude ou froide)</li> </ul>			

	<b>Komagura Gen Enjuku</b> <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	42,50\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 55 %</li> <li>· Riz Yamada-Nishiki (local)</li> <li>· Levure originale (#9)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Boisé, arômes forestiers, shiitake frais, canne à sucre, complexe, sec</li> <li>🍷 Mets riches et épicés, fromages vieillis, charcuteries</li> <li>🧊 Tempéré (~20°C) ou chaud (~55°C)</li> </ul>			

	<b>Morinokura Suisui</b> <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	300ml	20\$	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 55 %</li> <li>· Riz Yume Ikkon (local)</li> <li>· Levure original (#9)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Léger et frais, nez floral, finale fruité</li> <li>🍷 Mets crus et vinaigrés, Sashimi, Carpaccio, marinade, salade</li> <li>🧊 Frais (~10°C) ou chaud (~55°C)</li> </ul>			

	<b>Morinokura Junmai Daiginjo</b> <i>Junmai Daiginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	70\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 16 % alc.</li> <li>· Polissage 50 %</li> <li>· Riz Yamada-Nishiki (local)</li> <li>· Levure originale (#9)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Délicat et frais, légèrement iodé, fruité, complexe, rond et équilibré</li> <li>🍷 Magnifique en apéro, sur des mets délicats, sashimi, œufs de poisson, poisson blanc, volaille</li> <li>🧊 Frais</li> </ul>			

	<b>Morinokura Shiso Umeshu</b> <i>Junmai Umeshu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	30\$	-
Alcool de prune infusé au shiso rouge					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 9 % alc.</li> <li>· Polissage 70 %</li> <li>· Riz de Fukuoka (local)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Très fruité, rond, suaves arômes de prunes et de Shiso, finale acidulée</li> <li>🍷 Apéritif, desserts aux fruits, aux citrons ou au chocolat noir, digestif</li> <li>🧊 Froid, sur glace ou avec deux parts de soda</li> </ul>			

**SUDO HONKE CO. LTD.**

OBARA, PRÉFECTURE DE IBARAKI, JAPON

	<b>Sato No Homare Kassei-Nigori</b> <i>Junmai Daiginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		-	720ml	-	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15-16 % alc.</li> <li>· Polissage 50 %</li> <li>· Levure maison Kura-uchi kôbo</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Légèrement pétillant et trouble, arômes de riz et d'amandes au nez, velouté mais net et sec, finale fraîche</li> <li>🍷 Apéritif ou digestif, plats de poisson ou agneau</li> <li>🧊 Frais (~10°C)</li> </ul>			

Les prix indiqués représentent le coût total incluant les taxes et les frais d'agence. La réglementation de la SAQ permet uniquement l'achat à la caisse pour les produits d'importations privée.


\*recommandation principale / Il est possible d'acheter de plus petites quantités à travers un groupe d'achat ou un club œnologique, informez-vous auprès de nous.





L'EAU et LE RIZ

## Catalogue printemps-été 2023 / particuliers


Alexis Bernard 581.777.7528  
Délane Ethier 438.827.6765info@leauetleriz.com  
www.leauetleriz.com**SHIMAOKA SHUZO CO., LTD.**  
OTA, PRÉFECTURE DE GUNMA, JAPON


	<b>Gunma Izumi Usumidori Junmai</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		-	<b>720ml</b>	-	-
Saké *Édition limitée					
<ul style="list-style-type: none"> <li>15,5 % alc.</li> <li>Polissage 50 %</li> <li>Riz Wakamizu (local)</li> <li>Levure Gunma no.2</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruité, frais, notes végétales acidulées et riche umami du riz</li> <li>Mets riche en umami, desserts</li> <li>Frais (10°C) et tempéré (~20°C)</li> </ul>			


	<b>Gunma Izumi Yamahai Junmai 60 Yamahai Junmai</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		<b>20</b>	<b>720ml</b>	<b>31\$</b>	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>15,5 % alc.</li> <li>Polissage 60 %</li> <li>Riz Wakamizu, Asahi No Yume (30 %) (local)</li> <li>Levure #7</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Plein, riche, mineral, nez de miel brut, avoine grillé, longue finale, sec</li> <li>Très polyvalent, yakitori, sukiyaki, côtes levées, risotto aux champignons, mets chinois, gâteau au fromage</li> <li>Tempéré (~20°C) ou chaud (~50°C)</li> </ul>			

	<b>Gunma Izumi Yamahai Honjzo Yamahai Honjzo</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		<b>20</b>	<b>720ml</b>	<b>27,50\$</b>	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>15,5 % alc.</li> <li>Polissage 60 %</li> <li>Riz Wakamizu, Asahi No Yume (30 %) (local)</li> <li>Levure #7</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Notes de miel, noix grillées et beurre, savoureux, soyeux et équilibré, nez de cacao</li> <li>Très polyvalent, hamachi grillé, pétoncles saisis, mets chinois, poulet rôti, champignons grillés, anguille fumée</li> <li>Tempéré (~20°C) ou chaud (~50°C)</li> </ul>			

**SHODOSHIMA SHUZO CO. LTD.**  
SHODOSHIMA, PRÉFECTURE DE KAGAWA, JAPON

	<b>UTO UTO Yamahai Junmai</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		<b>12</b>	<b>720ml</b>	<b>45\$</b>	<b>oui</b>
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>17 % alc.</li> <li>Polissage 55 %</li> <li>Riz Hattan Nishiki (Hiroshima)</li> <li>Levure #1801, #901</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Umami, rustique, zeste, arôme de riz, longue finale souple</li> <li>Poissons mijotés, fufufuki-daikon (sauce miso), huîtres crues, minestrone, légumes grillés, poulet en sauce tomate</li> <li>Frais (~10°C) ou chaud (~45°C)</li> </ul>			

	<b>BIBIBI Yamahai Honjzo</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		<b>12</b>	<b>720ml</b>	<b>40\$</b>	<b>oui</b>
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>16 % alc.</li> <li>Polissage 70 %</li> <li>Riz Hattan Nishiki</li> <li>Levure #701</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Rond, fruité, miel brut, nez iodé, frais et sec</li> <li>Poissons et fruits de mer, sauce au jus de viande (gravy), pizza, poulet frit</li> <li>Frais (~10°C) ou chaud (~45°C)</li> </ul>			

	<b>FUFUFU Yamahai Ginjo</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		<b>12</b>	<b>720ml</b>	<b>45\$</b>	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>16 % alc.</li> <li>Polissage 55 %</li> <li>Riz Senbon Nishiki (Hiroshima)</li> <li>Levure #1801, #901</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Aromatique, fruité, noisetté, léger et frais</li> <li>Fruits de mer (huîtres), saumon, fromages (bleus, pâtes fermes), sauces aux fruits rouges, sauces riches et relevées</li> <li>Frais (~10°C)</li> </ul>			

Les prix indiqués représentent le coût total incluant les taxes et les frais d'agence. La réglementation de la SAQ permet uniquement l'achat à la caisse pour les produits d'importations privée.

\*recommandation principale / Il est possible d'acheter de plus petites quantités à travers un groupe d'achat ou un club œnologique, informez-vous auprès de nous.





L'EAU et LE RIZ


## Catalogue printemps-été 2023 / particuliers


Alexis Bernard 581.777.7528  
Délane Ethier 438.827.6765info@leauetleriz.com  
www.leauetleriz.com**SHOUTOKU SHUZO CO., LTD.**  
FUSHIMI, PREFECTURE DE KYOTO, JAPON


	<b>Karaku Junmai Daiginjo</b> <i>Junmai Daiginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	70\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 50 %</li> <li>· Riz Iwai (Kyoto)</li> <li>· Levure Kyo-no-koto</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Frais, légèrement fruité (poire asiatique) et herbacé, soyeux, finale légère</li> <li>🍴 Sashimi, fromage à la crème</li> <li>🌡️ Frais (~10°C) et tempéré (~20°C)</li> </ul>			

	<b>Karaku Iwai</b> <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	45,50\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Riz de Kyoto : Iwai</li> <li>· Levure Kyo-no-koto</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Élégant, floral, soyeux et frais</li> <li>🍴 carpaccio de poisson/fruits de mer, poissons grillés</li> <li>🌡️ Frais (~10°C) et chambré (~20°C)</li> </ul>			

	<b>Shiki No Saké</b> <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	240ml	17\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 12 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Riz de Kyoto</li> <li>· Levure #701</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Floral, doux et délicat</li> <li>🍴 Sushi, tempura, plats indiens épicés</li> <li>🌡️ Frais (~10°C) et tempéré (~20°C)</li> </ul>			

	<b>Karaku Kimoto</b> <i>Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	42\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 16 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Riz Gohyakumangoku, Nihonbare</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Umami, riche et profond, belle acidité</li> <li>🍴 Plats riche et umami, fruits de mer (oursins, huîtres, palourdes), champignons, sauce crémeuse</li> <li>🌡️ Tempéré (~20°C) ou chaud (30°C ~45°C)</li> </ul>			

	<b>Medeta No Tora 2022</b> <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	240ml	19\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 14 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Riz de Kyoto</li> <li>· Levure #701</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Riche, floral et soyeux</li> <li>🍴 Sushi, tempura</li> <li>🌡️ Frais (~10°C) et tempéré (~20°C)</li> </ul>			

	<b>Shoutoku Junmai Nigori</b> <i>Junmai Nigori</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	33,50\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 75 %</li> <li>· Riz de Kyoto</li> <li>· Levure #701</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Doux et velouté, riz sucré, acidité modérée</li> <li>🍴 Salade verte, fromages (sauces, gratins), tofu, jambon</li> <li>🌡️ Froid (~5°C) à chaud (~45°C)</li> </ul>			

Les prix indiqués représentent le coût total incluant les taxes et les frais d'agence. La réglementation de la SAQ permet uniquement l'achat à la caisse pour les produits d'importations privée.

\*recommandation principale / Il est possible d'acheter de plus petites quantités à travers un groupe d'achat ou un club œnologique, informez-vous auprès de nous.



L'EAU et LE RIZ

## Catalogue printemps-été 2023 / particuliers

Alexis Bernard 581.777.7528  
Délane Ethier 438.827.6765info@leauetleriz.com  
www.leauetleriz.com**KOKONOE SAIKA CO., LTD.**

KINOKAWA, PRÉFECTURE DE WAKAYAMA, JAPON

**Saika Yuzushu**  
*Saké Yuzushu*

b/cs 12 Format 720ml Prix 31\$ Dispo -

Assemblage de jus de yuzu avec du saké de première qualité

· 7,5 % alc.

- Très frais et fruité, acidulé, vif arômes de yuzu (agrumes)
- À l'apéritif ou digestif, viandes et fromages, mets riches et gras
- Sur glace, avec soda, en cocktail ou chaud

**Saika Nigori Uméshu**  
*Saké Uméshu*

b/cs 12 Format 720ml Prix 31\$ Dispo oui

Issue de la macération de prunes fraîches dans du saké de première qualité.  
Additionné de la pulpe du fruit.

· 10,5 % alc.

- Très fruité et frais, riche arôme et texture de prunes fraîches
- À l'apéritif ou en digestif, plats de viandes et à base de fromages
- Sur glace, avec soda ou en cocktail

**Saika Uméshu**  
*Saké Uméshu*

b/cs 12 Format 720ml Prix 27\$ Dispo -

Issue de la macération de prunes fraîches dans du saké de première qualité.

· 11,5 % alc.

- Très fruité et frais, riche arôme de prunes fraîches
- À l'apéritif ou en digestif, plats de viandes et à base de fromages
- Sur glace, avec soda ou en cocktail

**ICHINOYA SHUZO CO. LTD.**

OHMACHI, PRÉFECTURE DE NAGANO, JAPON

**Hyojunsui Jikomi Ginjo**  
*Junmai Ginjo*

b/cs 6 Format 720ml Prix 38\$ Dispo oui

Saké

- 18 % alc.
- Polissage 59 %
- Riz Miyama-Nishiki
- Levure #1401

- Aromatique, fruité, umami, rond, charpenté, bonne acidité
- Plats épicés et gouteux, nabe (ragoût), miso épicé, sauce ponzu
- Frais (~10-15°C)

**Kinran Kurobe Cho-Karakuchi**  
*Futsu*

b/cs 24 6 6 Format 300ml 720ml 1800ml Prix 13,50\$ 28\$ 57,50\$ Dispo - oui oui

Saké

- 15,3 % alc.
- Polissage du riz 70%
- Riz Kazesayaka (local)
- Levure K701

- Très sec, arômes floraux et herbacées, équilibre entre rondeur et vivacité, finale fraîche et net
- Polyvalent, Sushis, fruits de mers, viandes grillées et mijotées
- Frais à chambrée (~10-15°C)

**MASUDA TOKUBEE SHOTEN**

FUSHIMI, PRÉFECTURE DE KYOTO, JAPON

**Tsuki No Katsura Iwai 80 %**  
*Junmai (bio)*  
*Junmai*

b/cs 12 Format 720ml Prix 49\$ Dispo -

Saké biologique

- 16 % alc.
- Polissage 80 %
- Riz Iwai
- Levure #901

- Riche, élégant, floral, notes d'agrumes, pommes vertes et poire, finale longue et complexe
- Sushi, sashimi, poisson grillé, fruits de mer, poulet, légumes marinés et salades
- Frais (10~15°C)

Les prix indiqués représentent le coût total incluant les taxes et les frais d'agence. La réglementation de la SAQ permet uniquement l'achat à la caisse pour les produits d'importations privée.

\*recommandation principale / Il est possible d'acheter de plus petites quantités à travers un groupe d'achat ou un club œnologique, informez-vous auprès de nous.