



L'EAU et LE RIZ

Catalogue printemps-été 2026 / particuliers



Alexis Bernard 581.777.7528 Qc
Délane Ethier 438.827.6765 Mtl

info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com



SHIMIZU SEIZABURO SHOTEN

SUZUKA, PRÉFECTURE DE MIE, JAPON

SAQ

ZAKU Gen no tomo
Junmai

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
12	750ml	36,00	15473054

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 60 %
- Levure #7
- Assemblage de riz locaux

- Riches et fruités (pomme verte, banane), anis, finale fraîche
- Fruits de mer, morue au miso, poulet grillé, sauce pimentée, à la crème, poivrée ou citronnée
- Frais (10°C) ou chaud (55°C)

ZAKU Ho no tomo
Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	750ml	41,00	mai 2026
6	1800ml	81,00	mai 2026

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 60 %
- Levure #14
- Assemblage de riz locaux

- Fruités (fraise, fruits exotiques), riz sucré, léger et frais
- Bœuf rôti, porc, poulet, agneau, sukiyaki, tempura, mets riches
- Frais (10°C) ou chaud (55°C)

ZAKU Miyabi no tomo
Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	750ml	49,00	mai 2026

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 50 %
- Levure originale
- Assemblage de riz locaux

- Floral et fruités (papaye), vanillé, rond et soyeux
- Fromage à pâte ferme, sashimi, sushi, amuse-gueules, pizza, sauce beurre-basilic
- Frais (10°C)

ZAKU Miyabi nakadori
Junmai Daiginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	750ml	-	ND

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 50 %
- Levure originale
- Riz : Yamada Nishiki

- Riches et fruités, texture délicate combiné à un umami équilibré. Arômes complexes (poire, pêches blanches, nectarine et pomme verte)
- Poissons, pétoncles, sauces riches, fromages crémeux
- Frais (10°C)

SAQ

ZAKU Impression G
Junmai Genshu

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
12	750ml	41,00	15563754

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 60 %
- Levure #701
- Assemblage de riz locaux

- Très expressif, fruité (pomme verte, banane), perlant, riz sucré, finale fraîche
- Fruits de mer, morue au miso, poulet grillé, sauce pimentée, à la crème, poivrée ou citronnée
- Frais (5°C)

ZAKU Impression H
Junmai Genshu

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	750ml	47,00	mai 2026

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 60 %
- Levure #1401
- Assemblage de riz locaux

- Très expressif, perlant, fruité (fraises, fruits exotiques) et floral et d'une fraîcheur éclatante
- Poissons blancs, crevettes, mangue
- Frais (5°C)

ZAKU Impression N
Junmia Daiginjo Genshu

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	750ml	-	ND

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 50 %
- Levure originale
- Riz : Yamada Nishiki

- Riches et fruités, léger perlant, texture fine et umami équilibré. Arômes complexes (poire, pêches blanches, nectarine et pomme verte)
- Poissons, pétoncles, sauces riches, fromages crémeux
- Frais (10°C)

ZAKU Kaizan Ittekisui
Junmai Daiginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	750ml	83,00	mai 2026

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 60 %
- Levure originale
- Riz : Yamada Nishiki

- Complexe, juteux, umami, une pointe d'acidité, arômes de poire asiatique, melon et gâteau éponge, finale minérale
- Sushi et sashimi, homard, crabe, foie gras
- Frais (10°C)

ZAKU satori shizukudori -
cuvée prestige
Junmai Daiginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	750ml	500,00	oui

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 40 %
- Levure originale
- Riz : Yamada Nishiki

- Texture soyeuse, plein et profond, vif mais élégant, arômes complexes (melon, pêche blanche, poire, anis et lys blanc), finale de yuzu et miel
- Tartares, avocats, crustacés, huîtres, sashimi
- Frais (10°C)



L'EAU et LE RIZ

Catalogue printemps-été 2026 / particuliers



Alexis Bernard 581.777.7528 Qc
 Délane Ethier 438.827.6765 Mtl

info@leauetleriz.com
 www.leauetleriz.com

**MORI NO KURA BREWING CO.**

PRÉFECTURE DE FUKUOKA, KYUSHU, JAPON

**Goki Utagaki Mugi Shochu***Honkaku Shochu vieill 3 ans*

b/cs

Format

Prix

Dispo

6

720ml

47,00

mai 2026

Alcool distillée méthode traditionnelle, vieill en jarre de grès

- 25 % alc.
- Levure kyokai shochu
- koji blanc

- ☰ Umami, notes de céréales grillés
- 🍴 Mets frites ou sautés, desserts (chocolat noir)
- 🔔 Sur glace*, à l'eau (chaude ou froide), avec soda

**Goki Mugi Shochu***Honkaku Shochu*

b/cs

Format

Prix

Dispo

6

1800ml

76,00

mai 2026

Alcool distillée de méthode traditionnelle

- 25 % alc.
- Orge locale
- Levure Kyokai shochu

- ☰ Umami, notes de céréales grillés
- 🍴 Mets frites ou sautés, desserts (chocolat noir)
- 🔔 À l'eau (chaude ou froide), pur ou sur glace

**Goki Kome Shochu***Honkaku Shochu*

b/cs

Format

Prix

Dispo

6

1800ml

76,00

mai 2026

Alcool distillée de méthode traditionnelle

- 25 % alc.
- Riz local
- Levure Kyokai shochu

- ☰ Rond et soyeux, arômes délicats de riz
- 🍴 Mets frites ou sautés, desserts (chocolat noir)
- 🔔 Sur glace*, pur ou à l'eau (chaude ou froide)

**Morinokura Shiso Uméshu***Junmai Uméshu*

b/cs

Format

Prix

Dispo

6

720ml

30,00

mai 2026

Alcool de prune infusé au shiso rouge

- 9 % alc.
- Polissage 70 %
- Riz de Fukuoka (local)

- ☰ Très fruité, rond, suaves arômes de prunes et de Shiso, finale acidulée
- 🍴 Apéritif, desserts aux fruits, aux citrons ou au chocolat noir, digestif
- 🔔 Froid, sur glace ou avec deux parts de soda

**Komagura Gen Enjuku***Junmai Ginjo*

b/cs

Format

Prix

Dispo

6

720ml

43,00

mai 2026

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 55 %
- Riz Yamada-Nishiki (local)
- Levure originale (#9)

- ☰ Boisé, arômes forestiers, shiitake frais, canne à sucre, complexe, sec
- 🍴 Mets riches et épicés, fromages vieillis, charcuteries
- 🔔 Tempéré (20°C) ou chaud (55°C)

**Komagura Tahito***Kimoto Junmai*

b/cs

Format

Prix

Dispo

6

720ml

44,00

mai 2026

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 65 %
- Riz Yamada-Nishiki (local)
- Levure originale (#9)

- ☰ Arômes suaves et rondeur de la maturation, douceur du riz, umami, finale net
- 🍴 Plats épicés et au goût prononcé, curry, mets sichuanais
- 🔔 Tempéré (20°C) ou chaud (55°C)

**Morinokura Suisui***Junmai Ginjo*

b/cs

Format

Prix

Dispo

12

300ml

19,00

mai 2026

6

720ml

39,00

mai 2026

6

1800ml

75,00

mai 2026

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 55 %
- Riz Yume Ikkon (local)
- Levure original (#9)

- ☰ Léger et frais, nez floral, finale fruité
- 🍴 Mets crus et vinaigrés, Sashimi, Carpaccio, marinade, salade
- 🔔 Frais (10°C) ou chaud (55°C)

**Morinokura Junmai Daiginjo***Junmai Daiginjo*

b/cs

Format

Prix

Dispo

6

720ml

68,00

août 2026

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 50 %
- Riz Yamada-Nishiki (local)
- Levure originale (#9)

- ☰ Délicat et frais, légèrement iodé, fruité, complexe, rond et équilibré
- 🍴 Magnifique en apéro, sur des mets délicats, sashimi, œufs de poisson, poisson blanc, volaille
- 🔔 Frais



L'EAU et LE RIZ

Catalogue printemps-été 2026 / particuliers



Alexis Bernard 581.777.7528 Qc
Délane Ethier 438.827.6765 Mtl

info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com

**FUNAKI SHUZO CO. LTD.**

FUKUI, PRÉFECTURE DE FUKUI, JAPON

SAQ

**Funaki Shinriki Junmai Ginjo**
Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
20	300ml	21,85	14020601

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Shinriki (local)

- Doux, rond, notes herbacées et zestées, long en bouche
- Mets riche, steak de boeuf, maqueron mijoté au miso, crevettes en sauce à la crème
- Frais (10°C), tempéré (20°C) ou chaud (40°C)

**Kita-no-sho Junmai Ginjo**
Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
20	300ml	17,00	mai 2026
12	720ml	35,00	mai 2026
6	1800ml	72,00	mai 2026

Saké

- 15,5 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Gohyakumangoku, Shinriki
- Levure FK501 (local)

- Frais et léger, fruité (lychee, pommes) notes herbacées et agrumes, légèrement acidulé
- Salade d'herbes, rouleaux de printemps, pétoncles, crabes, poisson blanc
- Frais (10°C) ou tempéré (20°C)

**SHIMAOKA SHUZO CO., LTD.**

OTA, PRÉFECTURE DE GUNMA, JAPON

**Gunma Izumi Usumidori**
Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	-	ND

Saké *Édition limitée

- 15,5 % alc.
- Polissage 50 %
- Riz Wakamizu (local)
- Levure Gunma no.2
- Fruité, frais, notes végétales acidulées et riche umami du riz
- Mets riche en umami, desserts
- Frais (10°C) et tempéré (20°C)

**Gunma Izumi Yamahai Junmai 60**
Yamahai Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
20	720ml	32,00	mai 2026

Saké

- 15,5 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Wakamizu, Asahi No Yume (30 %) (local)
- Levure #7
- Plein, riche, minéral, nez de miel brut, avoine grillé, longue finale, sec
- Très polyvalent, yakitori, sukiyaki, côtes levées, risotto aux champignons, mets chinois, gâteau au fromage
- Tempéré (20°C) ou chaud (50°C)

**Gunma Izumi Yamahai Honjozo**
Yamahai Honjozo

b/cs	Format	Prix	Dispo
20	720ml	29,00	mai 2026
6	1800ml	61,00	mai 2026

Saké

- 15,5 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Wakamizu, Asahi No Yume (30 %) (local)
- Levure #7
- Notes de miel, noix grillées et beurre, savoureux, soyeux et équilibré, nez de cacao
- Très polyvalent, hamachi grillé, pétoncles saisis, mets chinois, poulet rôti, champignons grillés, anguille fumée
- Tempéré (20°C) ou chaud (50°C)



L'EAU et LE RIZ

Catalogue printemps-été 2026 / particuliers



Alexis Bernard 581.777.7528 Qc
Délane Ethier 438.827.6765 Mtl

info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com



SHOUTOKU SHUZO CO., LTD.
FUSHIMI, PREFECTURE DE KYOTO, JAPON



Karaku Junmai Daiginjo
Junmai Daiginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	-	ND

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 50 %
- Riz Iwai (Kyoto)
- Levure Kyo-no-koto

- Frais, légèrement fruité (poire asiatique) et herbacé, soyeux, finale légère
- Sashimi, fromage à la crème
- Frais (10°C) et tempéré (20°C)

SAQ
300ml

Karaku Iwai
Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
12	300ml	27,70	15473118
b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	44,00	mai 2026

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz de Kyoto : Iwai
- Levure Kyo-no-koto

- Élégant, floral, soyeux et frais
- carpaccio de poisson/fruits de mer, poissons grillés
- Frais (10°C) et chambré (20°C)



Karaku Kimoto
Tokubetsu Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	45,00	août 2026

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Gohyakumangoku, Nihonbare

- Umami, riche et profond, belle acidité
- Plats riche et umami, fruits de mer (oursins, huîtres, palourdes), champignons, sauce crémeuse
- Tempéré (20°C) ou chaud (30°C 45°C)



Karaku Junmai Nigori
Junmai Nigori

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	720ml	35,00	mai 2026

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 75 %
- Riz de Kyoto
- Levure #701

- Doux et velouté, riz sucré, acidité modérée
- Salade verte, fromages (sauces, gratins), tofu, jambon
- Froid (5°C) à chaud (45°C)



MASUDA TOKUBEE SHOTEN
FUSHIMI, PRÉFECTURE DE KYOTO, JAPON



Tsuki No Katsura Iwai 88 Junmai
Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	720ml	45,00	mai 2026

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 88 %
- Riz Iwai
- Levure Kyo no hana

- Umami, crémeux, notes de noisettes, beurre, champignons et figues séchées
- Plats umami, poissons et viandes grillés, ragoûts, champignons
- Frais (10°C) à chaud (50°C)



YONETSURU SHUZO
TAKAHATA, PREFECTURE DE YAMAGATA, JAPON



Yonetsuru Kappa Honjozo
Karakuchi Honjozo

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	720ml	32,00	mai 2026
6	1800ml	66,00	mai 2026

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 65 %
- Riz local
- Levure confidentiel

- Léger et fruité, équilibré, frais et sec
- Mets riches, crevettes frites, fruits de mers, omelette
- Frais (10°C) à chaud (50°C)



L'EAU et LE RIZ

Catalogue printemps-été 2026 / particuliers



Alexis Bernard 581.777.7528 Qc
 Délane Ethier 438.827.6765 Mtl

info@leauetleriz.com
 www.leauetleriz.com



SHODOSHIMA SHUZO CO. LTD.

SHODOSHIMA, PRÉFECTURE DE KAGAWA, JAPON

	UTO UTO Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké	12	720ml	-	ND
· 17 % alc. · Polissage 60 % · Riz Hattan Nishiki (Hiroshima) · Levure #1801, #901					
- Umami, rustique, zeste, arôme de riz, longue finale souple - Poissons mijotés, furofuki-daikon(sauce miso), huîtres crues, minestrone, légumes grillés, poulet en sauce tomate - Frais (10°C) ou chaud (45°C)					

	BIBIBI Honjozo	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké	12	720ml	46,00	mai 2026
· 16 % alc. · Polissage 70 % · Riz Hattan Nishiki · Levure #701					
- Rond, fruité, miel brut, nez iodé, frais et sec - Poissons et fruits de mer, sauce au jus de viande (gravy), pizza, poulet frit - Frais (10°C) ou chaud (45°C)					

	FUFUFU Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké	12	720ml	-	ND
· 17 % alc. · Polissage 55 % · Riz Senbon Nishiki (Hiroshima) · Levure #1801, #901					
- Aromatique, fruité, noisetté, léger et frais - Fruits de mer (huîtres), saumon, fromages (bleus, pâtes fermes), sauces aux fruits rouges, sauces riches et relevées - Frais (10°C)					



KOKONOE SAIKA CO., LTD.

KINOKAWA, PRÉFECTURE DE WAKAYAMA, JAPON

SAQ
720mlSaika Yuzushu
Saké Yuzushu

Assemblage de jus de yuzu avec du saké de première qualité

· 7,5 % alc.

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

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
12	720ml	34,25	15394479
b/cs	Format	Prix	Dispo
6	1800ml	79,00	

Saika Nigori Uméshu
Saké Uméshu

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

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	720ml	31,00	mai 2026

Saika Uméshu
Saké Uméshu

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

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	720ml	29,00	mai 2026
6	1800ml	71,00	mai 2026

Kinkyo Cup Urashima Taro
Futsu

Saké

- 15 % alc.
- Polissage Koji 70 %, Kakemai 75 %
- Riz Gohyakumangoku
- Levure #1801, #901

- Doux, rafraichissant et facile à boire
- Sushi, sashimi, légumes verts, plats vinaigrés
- De frais (10°C) à chaud (50°C)

b/cs	Format	Prix	Dispo
30	180ml	9,00	mai 2026



L'EAU et LE RIZ

Catalogue printemps-été 2026 / particuliers



Alexis Bernard 581.777.7528 Qc
Délane Ethier 438.827.6765 Mtl

info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com

**KONISHI SHUZO**

ITAMI, PREFECTURE DE HYOGO, JAPON

SAQ

**Konishi Junmai Ginjo Hiyashibori**
Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
6	720ml	29,75	15394461

Saké

- 15,5 % alc.
- Polissage 60 %
- Assemblage de riz à saké
- Levure confidentiel

- Arôme fruité, rond et frais
- Bouillons, tempura de saison, plat de légumineuses
- Frais (5°C - 15°C) ou chaud (40°C)

SAQ

**Konishi Daiginjo Hiyashibori**
Daiginjo

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
6	720ml	29,75	15394444

Saké

- 15,5 % alc.
- Polissage 50 %
- Assemblage de riz à saké
- Levure confidentiel

- Notes florales, fraîcheur éclatante, rond en bouche, soyeux et umami
- Rôti de bœuf, carpaccio de saumon, huîtres frites, tiramisu
- Frais (5°C - 15°C)

**ROKKA SHUZO**

HIROSAKI, PREFECTURE DE AOMORI, JAPON

**Torai Tokubetsu Junmai**
Tokubetsu Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	720ml	43,00	mai 2026

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 55% Kakemai, 50% Kojimai
- Riz Hanafubuki (local)
- Levure: Mahoroba-Jun (local)

- Arômes fruités élégants, bonne acidité, finale net
- Maquereaux marinés, saumon fumé, poulet grillé sauce soya sucrée, salade, verdure en sauce sésame
- Frais (5°C), tempéré (20°C) ou chaud (40°C)

**MIWA SHUZO**

OGAKI, PREFECTURE DE GIFU, JAPON

SAQ

**Shirakawago Sasanigori**
Junmai Ginjo Nigori

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
12	720ml	29,50	15473089

Saké

- 15,3 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Hidahomare (local)
- Levure: Mahoroba-Jun (local)

- Riche et soyeux, notes vanillées et fruitées, riz au lait, finale nette
- Huîtres, pétoncles, poulet frit, california roll, gâteau au fromage, cocktails
- Frais (5-10°C)



L'EAU et LE RIZ

Catalogue printemps-été 2026 / particuliers



Alexis Bernard 581.777.7528 Qc
Délane Ethier 438.827.6765 Mtl

info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com

**ENDO SHUZOJO**

SUZAKA, PRÉFECTURE DE NAGANO, JAPON

SAQ

**Char Halley Jikagumi**
Junmai

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
12	720ml	32,00	15562807

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 70 %
- Riz Shirakaba-nishiki + assemblage (local)
- Levure #1801

- Nez délicat de muscat et de riz. Acidité et umami équilibrés. Finale nette et en douceur
- Poisson blanc, poulet sauté, fromages frais, plats aux épices et aux herbes.
- Frais (5°C), tempéré (20°C) ou chaud (40°C)

**NINKI INC**

NIHONMATSU, PRÉFECTURE DE FUKUSHIMA, JAPON

SAQ

**Ninki-ichi Gold**
Junmai Daiginjo

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
6	720ml	32,25	15562719

Saké

- 15,5 % alc.
- Polissage 50 %
- Riz Gohyakumangoku
- Levure originale

- Fruité et floral sur des notes d'ananas et de papaye. Riche avec un bel umami équilibré
- Fromages vieillis, poissons et fruits de mers, champignons sautés et bouillons riches.
- Frais (10°C) à chambré (25°C)

**Ninki-ichi Junmai Ginjo pétillant**
Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	300ml	17,00	mai 2026

Saké

- 7 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Chiyonishiki, Ten no Tsubu
- Levure K901

- Bulles fines, vif et riche, notes de pomme verte, banane, melon, muscat
- Fromage léger, charcuteries, carpaccio de poisson, salade caprese
- Frais (10°C)

**Ninki-ichi Rice Magic Rouge**
Pétillant Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	300ml	20,00	mai 2026

Saké

- 7 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Chiyonishiki, Ten no Tsubu
- Levure K901

- Délicat, frais, notes de banane, melon, muscat, coloration du riz Asamurasaki
- Fromage léger, charcuteries, carpaccio de poisson, salade caprese
- Frais (10°C)

**Ninki-ichi Kioke Ginjo**
Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	33,00	mai 2026

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Gohyakumangoku, Yumenokaori, Chiyonishiki, Ten no Tsubu
- Levure Kirameki originale

- Nez floral, arômes de fraise, poire et lys, notes délicates de cèdre, sec
- Fruits de mer, sashimi, poisson salé, tempura
- Frais (10°C) à tempéré (20°C)

**Imo Ninki Shochu**
Honkaku Shochu

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	44,00	mai 2026

Shochu

- 25 % alc.
- Alcool distillée de méthode traditionnelle

- Délicat, réconfortants, arômes typiques de patate douce
- Viandes, pâtes crémeuses
- Sur glace, à l'eau (chaude ou froide), cocktails

**Honkaku Soba Shochu**
Honkaku Shochu

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	52,00	mai 2026

Shochu

- 25 % alc.
- Alcool distillée de méthode traditionnelle

- Doux et frais, arômes délicats de sarrasin
- Saumon meunière, craquelins au fromage, marinades, anchois
- Sur glace, à l'eau (chaude ou froide), cocktails