






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


	ZAKU Gen no tomo Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	750ml	40\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15 % alc. · Polissage 60 % · Levure #7 · Assemblage de riz locaux 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ Riche, fruité (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	40\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15 % alc. · Polissage 60 % · Levure #14 · Assemblage de riz locaux 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ Fruité (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	48\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15 % alc. · Polissage 50 % · Levure originale · Assemblage de riz locaux 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ Floral et fruité (papaye), vanillé, rond et soyeux 🍷 Fromage à pâte ferme, sashimi, sushi, amuse-gueules, pizza, sauce beurre-basilic 🌡️ Frais (~10°C) 			

**FUKANO SHUZO CO., LTD.**


PRÉFECTURE DE KUMAMOTO, KYUSHU, JAPON

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

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

**FUNAKI SHUZO CO. LTD.**

FUKUI, PRÉFECTURE DE FUKUI, JAPON

	Funaki Shinriki Junmai Ginjo Junmai Ginjo	b/cs	Format	Prix	SAQ
		-	300ml	-	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15 % alc. · Polissage 60 % · Riz Shinriki (local) 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ 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 6	300ml 1800ml	17\$ 73\$	- -
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15,5 % alc. · Polissage 60 % · Riz Gohyakumangoku, Shinriki · Levure FK501 (local) 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ 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) 			

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


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


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

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

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

	Morinokura Suisui <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	300ml	20\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15 % alc. · Polissage 55 % · Riz Yume Ikkon (local) · Levure original (#9) 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ 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 <i>Junmai Daiginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	70\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 16 % alc. · Polissage 50 % · Riz Yamada-Nishiki (local) · Levure originale (#9) 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ 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 			

	Morinokura Shiso Umeshu <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"> · 9 % alc. · Polissage 70 % · Riz de Fukuoka (local) 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ 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 			

**SUDO HONKE CO. LTD.**

OBARA, PRÉFECTURE DE IBARAKI, JAPON

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





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


	Gunma Izumi Usumidori Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
		-	720ml	-	-
Saké *Édition limitée					
<ul style="list-style-type: none"> 15,5 % alc. Polissage 50 % Riz Wakamizu (local) Levure Gunma no.2 		<ul style="list-style-type: none"> 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	31\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> 15,5 % alc. Polissage 60 % Riz Wakamizu, Asahi No Yume (30 %) (local) Levure #7 		<ul style="list-style-type: none"> Plein, riche, mineral, 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	27,50\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> 15,5 % alc. Polissage 60 % Riz Wakamizu, Asahi No Yume (30 %) (local) Levure #7 		<ul style="list-style-type: none"> 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) 			

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

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

	BIBIBI Yamahai Honjozo	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	40\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> 16 % alc. Polissage 70 % Riz Hattan Nishiki Levure #701 		<ul style="list-style-type: none"> 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 Yamahai Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	45\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> 16 % alc. Polissage 55 % Riz Senbon Nishiki (Hiroshima) Levure #1801, #901 		<ul style="list-style-type: none"> 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) 			

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


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

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

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

	Karaku Kimoto <i>Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	42\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 16 % alc. · Polissage 60 % · Riz Gohyakumangoku, Nihonbare 		<ul style="list-style-type: none"> 📖 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) 			

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

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



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)
- 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 -

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 -

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 Format 300ml Prix 13,50\$
6 Format 720ml Prix 28\$
6 Format 1800ml Prix 57,50\$ Dispo -

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.