



日本酒

MATERIA

SAKÉ ————— マテリア

JUNMAI GINJO

EXPERTISE DE BRASSAGE TRADITIONNEL
DEPUIS 1834



Notes du Maître Brasseur

La fermentation lente de MATERIA confère au saké des notes fruitées, c'est pourquoi il est préférable de le boire froid. Ce type de saké fruité perd tous ses arômes s'il est chauffé.

Hôtel de Crillon, Paris – Sommelier: Xavier THUIZAT

- Arôme : anis, fenouil
- Caractéristiques minérales
- Se marie bien avec ceviche de daurade, asperges, tomates anciennes à la crème de mozzarella, gaspacho de pastèque en exhausteur de goût
- Véritable saké gastronomique
- Goût : entre végétal floral et fruits blancs
- Complicité du riz et des galets / eau de roche
- Boire dans un verre à vin
- Aspect sain : pas de sulfites.



Cave & Restaurant Huîtres et Saumon de Passy, Paris – Propriétaire: Victor SEISSON

« Cette année, il a fallu trouver des moyens de s'évader et de voyager !

Avec MATERIA, le voyage au Japon a été instantané, accompagné d'une cuillerée d'œufs de saumon sauvage, ou d'une huître tout juste ouverte, le dépaysement est garanti. »





**Groupe Potel & Chabot, Paris & Shanghai
– Sommelier: Charles LOEMBE**

« J'ai vraiment aimé ce Junmai Ginjo de Nagano. Son nez évoque les fruits à chair blanche du verger.

Pomme granny et poire en particulier, suivies de notes de céréales et de fleurs blanches.

En bouche, sa rondeur est bien équilibrée par une finale acidulée d'une bonne longueur sur la poire juteuse, le citron confit et le fenouil.

Ce bel équilibre et cette intensité des saveurs sont une invitation à un second verre. Kampai !"

Le Meurice, Paris – Sommelier: Gabriel VEISSAIRE

- Saké très bien équilibré
- Sans défauts.

**Churchill Bar & Terrace (Hyatt), Londres –
Mixologue en chef: Christian MASPES**

« Le profil de MATERIA a une pointe de caramel avec une texture soyeuse parfaitement adaptée aux marchés européens, en particulier au Royaume-Uni. Ce saké est évidemment meilleur servi froid. »



**Combat – Margot
Lecarpentier (#1 bartender
la plus influente 2019)**

« J'aime beaucoup les saveurs de poire ronde, je l'ai accompagné en cocktail avec une préparation au vinaigre de pomme. La combinaison était parfaite. »

