

# 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.

# 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 !

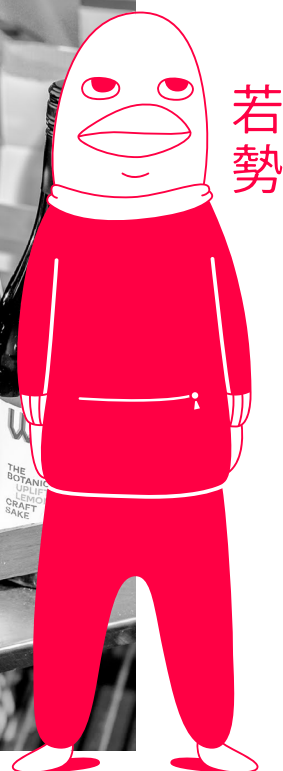
## WAKAZE BRISE LE STÉRÉOTYPE DU SAKÉ

KANPAI!

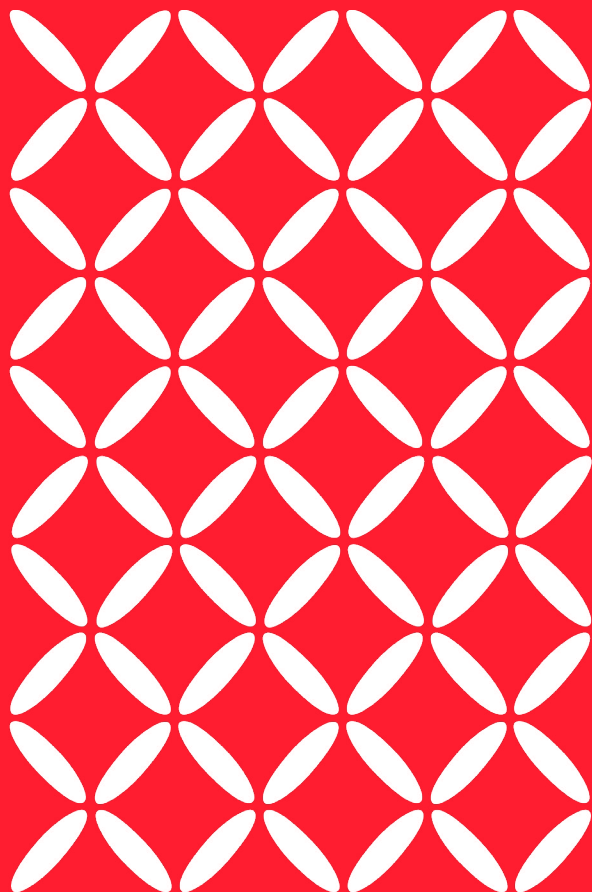
De nombreuses personnes en France ont encore une vision du saké comme un shot alcoolisé à 40° servi après le dîner dans un restaurant asiatique.

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 dîner.

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







# WAKAZE LA SÉRIE LAB



# WAKAZE ROSE D'ISPAHAN : à l'occasion de la Saint Valentin on met vin et champagne au placard et on découvre le saké français !

NOM  
**ROSE  
D'ISPAHAN SAKÉ**

75 CL

13°

## INGRÉDIENTS

Riz de Camargue

Koji de riz

Eau française

Litchi réunionnais (4%)

Framboise française (3%)

Rose française (0.04%)

PRIX DE VENTE CONSTATÉ :

30 €

# ISPA- HAN

Le SAKÉ parfait pour cette saison où la Saint-Valentin approche : ROSE D'ISPAHAN est produit à partir de litchis de la Réunion ainsi que de roses et de framboises de France. En plus de son arôme floral, ROSE D'ISPAHAN possède le parfum fruité des litchis et des framboises et un goût juteux aigre-doux. Conformément à la coutume qui consiste à offrir un bouquet de roses, symbole d'amour, le jour de la Saint-Valentin, WAKAZE a créé un SAKÉ aux arômes et aux couleurs magnifiques.

Disponibles chez les cavistes,  
en ligne et en CHR

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

**CONTACT PRESSE**

ASTR'RP – Astrid d'Estève  
06 61 96 42 00 –  
[astrid@astrrp.fr](mailto:astrid@astrrp.fr)

