

# ISAKE ?

FORTNUM & MASON, DUBAI  
HARRODS SELFRIDGES BUDDHA BAR  
HARVEY NICHOLS, LONDON.

Aux Menus du Fat Duck et de Pierre Gagnaire.  
Et pour vous ?



1

4

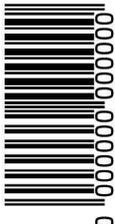
2

3

送り 64X84  
仕上がり 60X80

Japanese Sake / Saké Japonais  
Name: ISAKE CLASSIC  
Grade: SHIBORITATE  
Prefecture: HYOGO  
Made by: Tatsuuma-Honke Brewing Co.,Ltd.  
Origin: JAPAN  
Imported by: Isaké London UK  
Rice-Based Fermented Drink  
Alc:14.7% Size:720ml

Good served chilled, but also excellent warmed up slightly (Nurukan),  
to enhance the sake character in order to appreciate the ample Umami  
Recommended 35-40c  
Food affinity: Sushi, Sashimi, Tempura, Teriyaki  
À consommer: frais, entre 8 et 10 degrés à l'apéritif, ou tout au long  
d'un repas. Ce saké peut être également apprécié chaud, à 40 degrés  
environ (Réchauffer au bain-marie) avec tous les classiques de la  
cuisine japonaise: Sushi, sashimi, tempura, teriyaki.



**Sur votre table**



**Sélection des Sommeliers  
Recommandation d'œnologue.**

**NOM DE PRODUCTION :** TATSUUMA-HONKE

**REGION DE PRODUCTION :** Hyogo, Japon

**CLASSIFICATION :** Shiboritate

**NOM DU RIZ :** Gohyakumangoku, Yumenishiki, Nishihomare

**DEGRE D'ALCOOL :** 14.7%

**NIHONSHUDON (SUCRE RESIDUEL) :** -2

**ACIDITE :** 1.4

Ce SAKE présente pour la clientèle l'avantage d'un vin qui surprend agréablement par son goût, son parfum, sa capacité à être consommé en apéritif ou tout au long d'un repas.

Pour les non initiés, ou les plus réticents, il chassera les préjugés défavorables très souvent dus à l'image que peut éventuellement véhiculer la consommation de son homonyme CHINOIS qui est un alcool et non un vin comme le saké japonais.

D'où l'intérêt pour vos collaborateurs commerciaux de faire découvrir ce produit à votre clientèle à la température idéale qui se situe entre 8 et 10 degrés, tel un grand vin blanc. ISAKE CLASSIC est rafraîchissant avec des arômes de melon blanc, de pêches, nashi et fleurs blanches, et une délicate longueur en bouche. Bonnes dégustations gourmandes !!

**MARKETING SAKE FRANCE, RUSSIE, INDE**

**EMIRATS ARABES UNIS, INTERNATIONAL SAKE ASSOCIATION**

Contact : M. François Lavergne – 06 30 23 09 74 ; [nodalavergne@sake-boom.com](mailto:nodalavergne@sake-boom.com)

[www.international-sake-association.com](http://www.international-sake-association.com)

**Par 6 bouteilles de 72cl.**