Vivace Cascade



Un saké Junmai Nama brassé à Paris à partir de riz bio de Camargue et d'eau de source parisienne. Léger et fruité, Cascade associe ananas, poire, pêche et fleurs blanches à une acidité délicatement agrumée. Une cuvée fraîche, douce et désaltérante, idéale à l'apéritif.

Frais, léger, délicatement fruité

75cl - Alc. 12,5% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Namazake
Alcool: Alc. 12.5% Vol.
Format: Bouteille de 75cl
Région: France
Type de riz: Manobi Bio
Polissage du riz: 85%
Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : Le nez est frais et délicatement fruité, avec des notes d'ananas, de poire et de pêche complétées par une expression florale évoquant les fleurs blanches. En bouche, l'attaque est douce et souple, portée par une texture agréable et une belle légèreté. Le fruit conserve une place centrale tandis qu'une acidité légèrement agrumée apporte fraîcheur et vivacité. Une discrète touche fermentaire rappelle le caractère vivant de ce saké Nama. La finale est équilibrée et fine, évoluant progressivement vers des nuances plus végétales. Avec son degré d'alcool modéré et son profil immédiatement accessible, Cascade est une cuvée désaltérante qui se prête particulièrement bien à l'apéritif.

Accords recommandés : Sa fraîcheur, son caractère fruité et sa texture douce permettent à Cascade de fonctionner aussi bien seul à l'apéritif qu'avec une cuisine légère et savoureuse. Son acidité accompagne notamment très bien les préparations végétales et apporte de la fraîcheur aux textures crémeuses. Tarte courgette et chèvre, Poulet rôti, Brie légèrement affiné.
À servir frais, idéalement autour de 6 °C.

À propos de la brasserie : Vivace est une jeune maison de saké artisanal créée en mars 2026 au coeur du 19e arrondissement de Paris. Son fondateur a développé son approche après dix années de voyages au Japon, des centaines de dégustations et trois années consacrées au brassage amateur. Il a ensuite complété cet apprentissage auprès de trois producteurs japonais : Maison Takeno à Kyoto, Adachi Noujo à Osaka et Konohanano à Tokyo.

Vivace revendique un véritable ancrage local. Ses sakés sont élaborés avec du riz biologique de Camargue cultivé selon une méthode japonaise traditionnelle associant riziculture et canards, ainsi qu'avec une eau de source parisienne puisée dans la nappe de l'Albien par un puits artésien de 780 mètres de profondeur.

La philosophie de la maison repose sur une approche artisanale et vivante de la fermentation. Les sakés sont élaborés sans ajout d'acide lactique, sans sulfites, sans intrants et sans additifs. Chaque brassin est fermenté, dégusté puis ajusté afin de rechercher un équilibre entre précision, expression gustative et caractère vivant. Vivace développe également des cuvées éphémères autour des macérations de fruits ou de plantes, des bulles, des sakés

non filtrés ou encore de levures rares.