



WINTOJI®

LES SAKÉS FRANÇAIS BIO,
RECONNUS POUR
LEUR FINESSE &
LEUR HAUT POTENTIEL
GASTRONOMIQUE.



SERVICE COMMERCIAL
C E L Y A

Tél. 06 72 06 77 37
winterholer@brasserie.bio

Les sakés Wintoji® sont présents dans de prestigieux établissements.

Produit d'exception par sa rareté, dans une logique de maîtrise et de qualité : chaque cuvée trouve sa place là où le goût est étudié, élevé, et jamais laissé au hasard. Les sakés Wintoji® sont choisis pour leur précision aromatique et leur capacité à s'accorder avec la haute cuisine et la mixologie contemporaine.



WINTOJI® CUVÉE MILLÉSIMÉE (14% alc.)

Saké millésimé issu d'un élevage long en barrique de Sauternes. Il s'apprécie en accord avec la cuisine gastronomique.

L'ÉLÉGANCE À LA FRANÇAISE

Fruit d'un savoir-faire français inspiré des traditions japonaises, il offre des nuances qui rappellent les grands vins blancs et invite à la découverte du nihonshu.

POUR LES GRANDES TABLES

Comme un grand cru, ce saké accompagne la haute cuisine avec naturel. Il ouvre la voie à des accords inédits que le vin ne permet pas toujours d'atteindre.

EN ÉDITION LIMITÉE

1000 bouteilles 75cL, numérotées et créées à la main sont produites chaque année.



► RÉMI WINTERHOLER, son fondateur, maîtrise les fermentations complexes, avec plus de vingt ans d'expertise en œnologie et microbiologie appliquée*. Chaque cuvée est un produit de précision, destiné à une clientèle exigeante : cuisine d'auteur, sommellerie contemporaine, mixologie créative...

*sélection de micro-organismes, culture de champignons, de plantes, création de profils aromatiques inédits

“Chaque cuvée est un produit de précision”

WINTOJI® NIGORI (13% ALC.)

Saké français de style nigori, non filtré et non pasteurisé : une signature rare en France.

LA FORCE BRUTE DU NIGORI

La présence de fines particules de riz et la macération de kōji torréfié lui confèrent un velouté et une puissance aromatique exceptionnels.

UN OUTIL DE CRÉATION

Pensée comme un outil d'expression, Wintoji® Nigori inspire bartenders et chefs dans leurs créations de cocktails ou d'accords culinaires.

DES FORMATS PROFESSIONNELS

Disponible en bouteille de 50cL ou en BIB de 5L, adapté aux exigences des bars et de la restauration.



WINTOJI COMBINE LE MOT TOJI, QUI DESIGNE LE MAÎTRE BRASSEUR JAPONAIS, ET LE NOM DE SON CRÉATEUR, RÉMI WINTERHOLER. IL EXPRIME LA DÉMARCHE D'UN ARTISAN ANCRÉE DANS LE TERROIR FRANÇAIS ET INSPIRÉ PAR LE SAVOIR-FAIRE JAPONAIS.

PRODUCTION FRANÇAISE & BIO

Les sakés Wintoji® sont élaborés en France à partir de riz de Camargue, et certifiés agriculture biologique.



Paul Montarou



Sébastien Faramond

PAROLE DE CHEFS & SOMMELIERS

"Le Wintoji cuvée millésimée a un style unique, entre vin et saké. Il entre en parfaite harmonie avec notre terroir et crée des accords d'une grande finesse avec notre cuisine."

Chef Sébastien Faramond - La Table de Pavie - restaurant ** (2 étoiles Michelin)

"Un saké surprenant, pensé comme un vin de gastronomie, qui nous permet de jouer avec les accords. Du dessert à la poire aux fromages affinés, il dévoile toute l'étendue de sa complexité."

Brice Beuzeville - sommelier - l'Oiseau Bleu - restaurant *

"Belle découverte du Wintoji Millésimé ! Puis est né de notre collaboration, le Wintoji Nigori, un saké pensé pour la mixologie : local, inspirant, il ouvre de nouvelles possibilités derrière le bar."

Paul Montarou - chef barman - le Mondrian Hôtel***** & restaurant Morimoto®

"Un saké de grande qualité, à l'aise sur de nombreux accords, capable de s'aligner avec les plats et d'en accompagner les nuances."

Jean-Baptiste Jeannet - sommelier - Maison Nouvelle Etchebest - restaurant **



BRASSERIE ARTISANALE WINTERHOLER
NOUS ÉLABORONS DES BOISSONS FERMENTÉES BIO : SAKÉS, BIÈRES ET KÉFIRS.

NOUS CONTACTER

Gérant : Rémi Winterholer : 07 64 69 99 57 | Service commercial : Celya : 06 72 06 77 37

eMail : winterholer@brasserie.bio | web : www.wintoji.fr | instagram : @wintoji_sake