



# CATALOGUE PREMIUM

## Liste de prix - QUÉBEC

PRINTEMPS 2024

***info@metrowines.com • 438-863-2448***

*VEUILLEZ NOTER: Les produits sont vendus par  
caisse seulement. Les prix sont approximatifs et  
sont sujets à changement par la S.A.Q. Tous les  
prix incluent les honoraires d'agence, mais  
n'incluent pas les taxes TPS / TVQ.*

**Yoshi no Gawa Sake Co.**

**Niigata**



**TOJI NO BANSHAKU  
'BREWMASTERS' CHOICE'**

*Honjozo; 15.5% Alc/Vol*

Ce saké polyvalent, que les maîtres brasseurs aiment boire régulièrement, est brassé avec le riz local de Niigata, le Gohyakumangoku. Fin de bouche ronde et pure.

**\$26.95 720ml x 12**

**\$60.95 1.8L x 6**



**KOME DAKE NO SAKE**

*Junmai; 15.0% Alc/Vol*

Riz Gohyakumangoku poli à 58%. Corsé mais, facile à boire. La bouche nette et équilibrée révèle des saveurs riches de clémentine et de fruit de la passion. Gagnant de la médaille d'or du Canada Saké Challenge (Vendor Magazine).

**\$19.95 300ml x 12**



**KOME DRY**

*Honjozo; 15% Alc/Vol  
Gold, IWC 2018*

Bien équilibré avec une caractéristique sèche et légèrement moelleuse. Des tons doux de fruits tropicaux avec des notes de mousse légères se dégagent, amenant à une finition nette.

**\$15.95 300ml x 12**



**GOKU JO**

*Ginjo, 15.0% Alc/Vol  
Wine Spectator 'Très Bon'*

Arômes frais de fenouil et d'herbes en bouche, très rond et rafraîchissant. Riche mélange d'arômes de melon miel et d'orange-magnolia. Une structure acide mais douce, avec un goût herbacé et anisé long en bouche.

**SAQ+14286599 \$20.10 300ml  
\$38.95 720ml x 12**

**Saura Co.**

**Miyagi**



**URAKASUMI HONJIKOMI**

*Honjozo, 15% Alc/Vol*

Style doux et lisse, c'est un saké très populaire et polyvalent. Le poids bien équilibré donne une excellente structure au profil clair et rond de ce saké, avec une finition propre et rafraîchissante.

**\$47.95 1.8L x 6 – Dispo. en avril**



**URAKASUMI 12**

*Junmai Ginjo; 15.9% Alc/Vol*

Avec une acidité confortable qui se distingue dans un saké Junmai Ginjo équilibré, libérant également des parfums de muscat et de citron vert, ce saké réintroduit la levure Kyokai n° 12 qui a rendu Urakasumi célèbre dans tout le Japon pour rehausser les saveurs particulières de Ginjo telles que la banane, le melon et la pomme verte.

**\$33.95 720mL x 12 – Dispo. en avril**



**URAKASUMI ZEN**

*Junmai Ginjo; 15.0% Alc/Vol  
Gold, US Nat'l Sake Appl '23*

Le produit signature d'Urakasumi. Ce saké créer une sensation douce et crémeuse avec une pointe de melon, procurant une saveur agréable et une harmonie lors des premières impressions et une note finale longue et paisible.

**\$37.95 720mL x 6 – Dispo. en avril**



**URAKASUMI 'M'**

**NB LIMITÉ**

*Junmai Daiginjo; 16.0% Alc/Vol*

"M" pour Miyagi conçu pour une galerie d'art de NYC. Le saké le plus qualitatif d'Urasakumi. Aux arôme parfumés & intenses de fruits mûrs. Il est élégant, complexe & luxueux avec une texture soyeuse en bouche.

**\$80.00 720mL x 6 – Dispo. en avril**



# METROPOLITAN

PREMIUM WINES & SAKES

## Miyasaka Brewing Co.

Nagano



### MASUMI TOKUSEN

*Honjozo; 15% Alc/Vol*

Revisité par l'équipe Miyasaka en 2014. Parfumé et léger. Hautement poli pour un style standard. Ce saké est à déguster frais ou légèrement réchauffé.

**SAQ+14161260 \$11.95 300ml**



### MASUMI KAYA BROWN

*Junmai; 14% Alc/Vol*

**Gold, KuraMaster '20**

Le Kaya est légèrement poli à 70% pour préserver la profondeur savoureuse du riz local Miyamanishiki. De doux arômes de riz brun et de crème vous emmène vers des notes sucrées salées relevées par une acidité propre.

**\$13.95 300ml x 12 – Dispo. en avril**



### MASUMI SHIRO WHITE

*Junmai Ginjo, 12% Alc/Vol*

Le «saké de session» de Masumi, avec le fruité et la délicatesse d'un bon junmai ginjo tout en étant assez doux et léger pour être savouré tous les jours.

**\$25.95 720ml x 12**

**\$475.00 18L x 1 – Dispo. en avril**



### MASUMI SUZUMI

*Junmai Ginjo; 15% Alc/Vol*

Suzumi Sake est l'image liquide de la brise fraîche qui rafraîchit chaque été les fleurs sauvages de la maison des hautes terres de Masumi. Il est brassé avec du koji blanc rarement utilisé pour créer une acidité brillante.

**\$27.95 720ml x 12**



### MASUMI AKA RED

*Junmai Ginjo; 15% Alc/Vol*

**Silver, US Nat'l Sake Appl '22**

Aux arômes exotiques de banane, de prune rouge et de fruits à noyau. Brassée dans le style yamahai pour un umami savoureux, une acidité fine et de légères notes lactiques.

**\$33.95 720ml x 12 – Dispo. en avril**



### MASUMI YUMEDONO

**– NB LIMITÉ**

*Junmai Daiginjo; 15% Alc/Vol*

**Gold, US Nat'l Sake Appl '21**

La grande cuvée de Masumi. Yumedono est une expression parfaitement équilibrée du style daiginjo, avec des arômes complexes de fruits et d'herbes associés à une gamme de saveurs allant du sucré à l'épicé en passant par le sale qui satisfait également siroté seul ou associé à de la nourriture.

**\$135.95 720ml x 3**

**METROPOLITAN**

PREMIUM WINES &amp; SAKES

**Dewazakura Sake Brewery**

Yamagata

**GINJO CAN***Ginjo; 16% Alc/Vol*

Un style Ginjo premium rare dans un format amusant et portable.

Propre, fruité et élégant!

**\$8.95 180ml x 30**

**TOBIROKU**

*Sparkling Ginjo; 15% Alc/Vol  
Gold, Fine Sake Awards 2022*

Saké non filtré de haute qualité avec une carbonisation issue d'une fermentation secondaire en bouteille. Léger et frais en bouche, il s'agit d'un breuvage pétillant pour les amoureux du «Brut». Tons de fruits tels que les jeunes fraises, la poire asiatique et le kaki.

**\$15.95 300ml x 12**

**DEWANOSATO**

*Junmai; 15% Alc/Vol  
IWC Champion Sake, 2016*

Brassé avec du riz local Yamagata. Un saké jeune et sec avec des notes d'umami au nez. Pomme verte fraîche et épices, une sensation en bouche riche et douce avec un bon équilibre. Belle option de saké chaud.

**SAQ+14286572 \$31.75 720ml**

**OKA**

*Ginjo; 15% Alc/Vol  
Gold, US Nat'l Sake Appraisal'22*

Un saké de type Ginjo plutôt aromatique qui dégage un bouquet de chèvrefeuille et de fleurs de cerisier. Il présente une bonne rondeur en bouche avec des notes de mangue, de poire asiatique et de melon miel. Finitions propres et lisses.

**\$55.00 1.8L x 6 – Dispo. en avril**

**DEWASANSAN**

*Junmai Ginjo; 15% Alc/Vol  
Gold, US Nat'l Sake Appraisal'22*

Brassé avec du riz Yamagata cultivé localement du même nom, poli à 50%. Avec son nez floral et sa saveur fruitée et moelleuse, il s'agit d'un choix gratifiant pour les buveurs de vin novices dans le monde du saké. Il a une fraîcheur saine, une acidité de pomme verte et une note finale rafraîchissante.

**\$31.95 720ml x 12 – Dispo. en avril**

**YUKIMEGAMI 48**

*Junmai Daiginjo; 16 Alc/Vol  
Gold, IWC 2019*

Brassée à partir d'un sakamai Yamagata local nouvellement développé poli à 48%. Arôme dense et fruité. Une finale agréable qui met en valeur l'umami du riz. Souple et net.

**\$37.95 720ml x 12 – Dispo. en avril**



# METROPOLITAN

PREMIUM WINES & SAKES

## Doi Shuzo – Disponible en avril

Shizuoka



### KAIUN IWAIZAKE TOK HONJOZO

*Tok Honjozo; 15.5% Alc/Vol*

Fleuron de cette célèbre brasserie. les arômes de melon, poire et banane s'animent et s'associent à une subtile touche à la saveur beurrée.

Légèrement sucrée soulignée par une discrète acidité. Grande profondeur et arômes complexes.

**\$13.95 300ml x 12**



**(NOUVEAU!)**

### KAIUN LUCKY CAT 'KUZU'

*Junmai; 16% Alc/Vol*

Une petite série spéciale de Doi. Ce style est élaboré avec le riz local Homarefuji poli à 55%. Lisse et pur, avec des notes savoureuses, umami et d'une acidité juteuse.

**\$34.95 720ml x 6**



**(NOUVEAU!)**

### KAIUN JUNMAI DAIGINJO

*Junmai Daiginjo; 16% Alc/Vol*

Brassé à partir de Yamadanishiki poli à 40%. Arômes de melon, de poire, de pomme et de miel. Ample, visqueux, recherche une touche de fruits mûrs compotés, de poires riches, de melons, et de bananes. Bel équilibre entre notes de fruits, onctuosité et structure.

**\$65.00 720ml x 6**



# METROPOLITAN

PREMIUM WINES & SAKES

## Suzuki Shuzoten

Akita, JP



### LACHAMTE SPARKLING

*Sparkling; 8% Alc/Vol*

Fruité et élégant, il est difficile de croire que cette saveur élégante vient simplement du riz. Ce saké légèrement sucré se boit comme un champagne. La couleur or doux qui scintille lorsque les bulles montent vers le haut.

**\$13.95 280ml x 12 – Dispo. en avril**



### HIDEYOSHI

*Junmai Daiginjo; 15.5% Alc/Vol*  
**Daiginjo Trophy, IWC '19**

Mélange d'Akita Sake Komachi local et de Yamadanishiki poli à 40 %. Arômes d'ananas, de crème de citron, de raisin frais et notes de fleurs blanches. Délicat, rafraîchissant avec une finale d'agrumes. Ce saké vous en demandera une deuxième gorgée.

**\$58.00 720ml x 6**

## Kikuchi Sake Brewery

Okayama, JP



### SANZEN OMACHI TOK JUNMAI

*Tok Junmai; 15.5% Alc/Vol*  
**Platinum, KuraMaster 2020**

Fabriqué à partir de l'une des souches de riz les plus difficiles à cultiver, récolter et brasser. Ce saké offre de belles saveurs distinctes de ce célèbre riz traditionnel. Aux arômes de terre, champignons et des épices. Agréable aussi bien frais que réchauffé.

**\$28.95 720ml x 12 – Dispo. en avril**



### SANZEN OMACHI JDG

*Junmai Daiginjo; 16.5% Alc/Vol*  
**Gr Gold, Fine Sake Awards '20**

Brassée à partir de riz Bizen Omachi. Ce saké haut gamme doux et savoureux est élégamment structuré, équilibré et nuancé.

**\$39.95 720ml x 12**



**(NOUVEAU!)**

**SANZEN YUZU NO OSAKE**  
*7% Alc/Vol*

Fabriqué à partir de saké et de jus de yuzu, il offre les arômes nets et rafraîchissants de yuzu avec le goût doux de saké. Élégant, bien équilibré avec une acidité rafraîchissante.

**\$31.95 720ml x 12**

**METROPOLITAN**

PREMIUM WINES &amp; SAKES

**Okunomatsu Brewery**

Fukushima

**SPARKLING JUNMAI DAIGINJO***Junmai Daiginjo; 11.4% Alc/Vol*

Un Junmai Daiginjo pétillant aux arômes de fraises. De fines bulles rafraîchissantes (fermentation secondaire) avec une douceur subtile. Se termine avec une vive acidité.

**\$22.95 290ml x 12****ADATARA***Ginjo; 15% Alc/Vol  
IWC Champion Sake, 2018*

Note florale de chèvrefeuille, de jasmin, de pêche, de poire mûre et de melon. Propre et équilibré, avec une sensation douce et fraîche de fruits à noyau. Texture en bouche soyeuse.

**\$41.95 720ml x 6****SAKURA***Daiginjo; 15.4% Alc/Vol*

Soyeux, sec mais aussi fruité. Corps léger à moyen avec un bouquet accentué de sorbet à l'ananas, de meringue et de radis salé. Un saké doux et séduisant avec un bel équilibre de fruits.

**\$54.95 720ml x 6 – Dispo. en avril****Yoshida Brewery**

Ishikawa

**TEDORIGAWA JUNMAI YAMAHAI***Junmai; 15.8% Alc/Vol  
Silver, US Nat'l Sake Appraisal'18*

Un yamahai junmai classique: sec, net et lisse. Sa douce astringence, caractéristique des sakés élaborés selon la méthode ancienne yamahai, est contrebalancée par une douceur que l'on peut percevoir.

**\$34.95 720ml x 12 – Dispo. en avril****Nakano Shuzo**

Aichi

**KUNIZAKARI SAIKA***Daiginjo; 15.0% Alc/Vol  
Gold, US Sake Nat Apprl '22*

Fabriqué avec du riz Ginpu poli à 50%. Élégamment sec avec des arômes de fruits rouges et de fleurs sauvages. Un daiginjo polyvalent pour les accords mets et saké.

**\$75.95 1.8L x 6**



**METROPOLITAN**

PREMIUM WINES &amp; SAKES

**Akebono Shuzo – Disponible en avril****Fukushima****TENMEI ORANGE***Junmai; 16% Alc/Vol*

Brassé avec le riz local Yamadanishiki poli à 65%. Savoureux umami, notes légères de sucre et juste assez d'acidité pour équilibrer le tout.

**\$38.95 720ml x 12****TENMEI BLACK***Junmai Ginjo; 16.2% Alc/Vol  
Silver, IWC 2022*

Brassé avec le riz local Yamadanishiki poli à 50% et un mélange de levures de Fukushima, la levure Fukushima Yume (F701) et la levure maison de Tenmei. Équilibré et pur avec une belle saveur de lychee en final.

**\$43.95 720ml x 12****TENMEI BROWN***Junmai Daiginjo; 16% Alc/Vol*

Ce genshu vieilli pendant un an présente une saveur et un équilibre caractéristique de Fukushima, par sa méthode unique de vieillissement à température glaciale sans pasteurisation. Melon, céréale, pomme & miel donnent un goût rond, lisse, doux mais audacieux.

**\$44.95 720ml x 12****Kamoizumi Sake Brewery****Hiroshima****JUNMAI DAIGINJO***Junmai Daiginjo; 16% Alc/Vol*

De légères notes de kaki, de shiitake et de feuilles d'automne. Une étiquette daiginjofacile à boire, préparée à base de Yamadanishiki, qui présente le juste équilibre entre acidité, shibumi(astringence) et douceur.

**SAQ+15187761 \$28.20 500ml****Daishichi Brewery****Fukushima****KIMOTO JUNMAI***Junmai; 15% Alc/Vol*

Junmai Kimoto Classic est un parfait représentant de la saveur caractéristique de Daishichi. Ce junmai kimoto a été spécialement brassé pour les véritables connaisseurs de saké. Riche et profondément parfumé, il est affiné une année supplémentaire. Des parfums minéraux apaisants aux accents crémeux produisent des saveurs douces et gonflantes dans lesquelles tous les éléments sont harmonisés. Il s'agit d'un saké au caractère classique, qui se déguste de préférence à température ambiante ou légèrement réchauffé.

**\$65.00 720ml x 6**

**METROPOLITAN**

PREMIUM WINES &amp; SAKES

**Banjo Jozo Co., Ltd – NOUVEAU! Disponible en avril**

Aiichi, JP

**KAMOSHIBITO KUHEIJI  
EAU DU DÉSIR***Junmai Daiginjo; 15% Alc/Vol*

Fabriqué avec du riz Yamadanishiki, variété à croissance tardive, ce saké présente les saveurs intenses et profondes qui caractérisent cette variété. Ces grains conviennent à une maturation à long terme tout en offrant une sensation veloutée et agréable en bouche.

**\$35.95 720ml x 12****KAMOSHIBITO KUHEIJI  
KA NO CHI***Junmai Daiginjo; 16% Alc/Vol*

Brassé à partir de Yamadanishiki cultivé sur la propriété, poli à 40%. Frais, avec des notes vives et juteuses de poires et de fraises. Finale en bouche avec une acidité équilibrée et une touche poivrée & la profondeur umami de ce saké mature.

**\$51.95 720ml x 12****Kojima Sohonten**

Yamagata

**TOKO JUNMAI***Junmai; 15.0% Alc/Vol  
Gold, Japan Fine Sake Awards '18*

100% riz Haneuki poli à 60%. Une texture douce et délicate se répand sur le palais. Accompagné d'un doux parfum de melon mûrissant et de bananes, ce saké est à déguster chaud ou frais.

**\$46.95 720ml x 6****TOKO FUKUOTSURI  
– NB LIMITÉ***Junmai Daiginjo; 16% Alc/Vol  
Gold, Japan Fine Sake Awards '18*

Style ultra-luxe brassé à partir de 100% de riz Yamadanishiki poli à 35%. Le pressage par gravité «Shizuku» donne des arômes magnifiques et une saveur lisse, élégante et complexe de pomme Fuji, de melon et de fraises sauvages.

**\$195.00 720ml x 2**



### Asahi Shuzo Yamaguchi



#### DASSAI '45'

*Junmai Daiginjo; 15.5% Alc/Vol*

Ce saké élégant et équilibré offre une légère douceur avec une acidité vibrante. Des notes de melon mûr mènent à une finale sèche et nostalgique. Un saké reconnu à travers le monde pour sa qualité.

**\$30.95 300ml x 12**

**\$56.95 720ml x 12**

**\$115.00 1.8L x 6**



#### DASSAI '45' NIGORI

*Junmai Daiginjo;  
15.5% Alc/Vol*

Une version Nigori du célèbre Dassai «45» - ce saké troublé est léger et agréablement doux avec une bouche franche. Excellent choix qui s'apprécie avec des plats riches et épicés.

**\$30.95 300ml x 12**



#### DASSAI '39'

*– Commande Privée uniquement  
Junmai Daiginjo; 15.5% Alc/Vol*

Extrêmement léger, pur avec une finale sec. C'est un délice à boire. Avec des couches aromatiques d'ananas frais, de poire mûre, de mangue et d'anis. délicat avec une touche sèche et propre en bouche.

**\$79.95 720ml x 12 (w box)**



#### DASSAI '23'

*Junmai Daiginjo; 15.5% Alc/Vol  
Gold, IWC 2018*

Soigneusement poli à 23% du grain de riz d'origine. Incroyablement équilibré délicats et une excellente profondeur de saveur avec des arômes de concombre, melon et eau de pluie fraîche.

**\$69.95 300ml x 12 – Dipo. en mai**

**\$150.00 720ml x 12 – Commande Privée  
uniquement**

**LIQUEURS DE FRUITS NATURELS / PÉTILLANTS**

**Nakano Shuzo**  
Aichi



**UME**

*Umeshu; 10% Alc/Vol*

Rafraîchissant et unique, avec l'essence douce et profonde de la prune. Sa légère acidité épicée équilibre bien le tout. Excellent à siroter, avec des glaçons ou bien en cocktail.

**\$15.45 300ml x 20**  
**\$70.95 2L x 6**



**ROSE SPARKLING UME**

*Umeshu; 5.5% Alc/Vol*

Fruité et parfumé avec des touches de rose noble dans ce chef-d'œuvre rafraîchissant et gazéifié.

**\$21.95 300ml x 12**



**OBAACHAN'S YUZU-SHU**

*Yuzu-shu; 7% Alc/Vol*

Agrumes Yuzu 100% locaux. Acidité naturelle rafraîchissante et douce des agrumes. Aucun arôme, ni couleur ou assaisonnement artificiel ajouté.

**\$19.95 300ml x 12**



**MOMO**

*7% Alc/Vol*

Pêche blanche 100% japonaise. Intense, saveurs rondes et entièrement naturel.

**\$19.95 300ml x 12**



**NASHI**

*7% Alc/Vol*

Poire 100% asiatique. Très nette et pur, comme si vous savouriez un fruit fraîchement cueilli.

**\$15.95 300ml x 12 – Dispo.en avril**



### SHOCHUS PREMIUMS



**TANAKA MOONLIGHT**  
*Orge Mugi Shochu*

Doux et onctueux, ce shochu se boit tout seul, sur un peu de glace ou mélangé avec un filet d'eau chaude avec un Umé. Sec, avec une légère nuance maltée. La création de cocktails étonnants est facile avec cette vodka légère et pure.

**\$34.95** 750ml x 12



**TAN-TAKA-TAN**  
*Shiso (Herbe) Shochu*

Fait à partir des feuilles de shiso pourpres cueillies à la main sont utilisées pour créer cet intrigant shochu aromatique. Très facile à siroter, il est clair, au goût d'essence de fleurs et d'herbes fraîchement coupées. Délicieux sur de la glace ou avec un peu d'eau chaude.

**\$45.95** 720ml x 12

### Bières japonaise premium



**TOKYO WHITE**  
*5% Alc/Vol*

Orge et blé. Corps moyennement léger. Houblon frais bien équilibré et arôme fruité. Une faible amertume houblonnée associée à une fin sèche et une agréable touche acidule.

**\$6.25** 330ml x 24 – *Dispo.en avril*



**TOKYO IPA**  
*6% Alc/Vol*

Orge et blé. Corps moyen. Houblon bien équilibré, malts et arôme fruité. Saveur et amertume de houblon et d'agrumes avec une touche de malt torréfié.

**\$6.50** 330ml x 24 – *Dispo.en avril*