Stella Sense



Avec seulement 250 bouteilles produites par an, dont 100 exportées, Stella Sense est un chef-d'œuvre. Inaba Shuzo, une microbrasserie de cinq personnes dirigée par Nobuko Inaba, 13ème génération, crée une cuvée pour les tables prestigieuses et les connaisseurs.

Velouté, raffiné, floral

?????????
72cl - Alc. 16% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Daïginjo
Alcool: Alc. 16% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Inaba Shuzo
Région: Pref. de Ibaraki
Type de riz: Non communiqué
Polissage du riz: Varie chaque année
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Riche et fruité

Notes de dégustation détaillées : Le riz utilisé pour la production de Stella Sense est cultivé en terrasses aménagées sur les flancs du Mont Tsukuba. Et plus exactement sur une petite parcelle, située à l'endroit même où jaillit la source qui irrigue les rizières. Il reçoit ainsi l'eau la plus pure. La variété du riz et son degré de polissage ne sont pas divulgués. Inaba Shuzo se place bien au-delà des arguments techniques, privilégiant la qualité artistique du produit. Avec seulement 250 bouteilles produites chaque année, dont 100 destinées à l'export, Stella Sense est un véritable chef-d'œuvre. 11 bouteilles sont actuellement disponibles chez nous.
Il faut rappeler qu'Inaba Shuzo est une microbrasserie composée de seulement cinq personnes, dont Nobuko Inaba, une femme Toji représentant la 13ème génération. À travers Stella Sense, son savoir-faire rayonne dans le monde entier. Une cuvée réservée aux tables les plus prestigieuses et aux connaisseurs capables d'apprécier pleinement leur philosophie.

Accords recommandés : à déguster légèrement frais, entre 10 et 12°C.

A propos de la brasserie : Installée au pied du Mont Tsukuba depuis 13 générations, Inaba Shuzo est une micobrasserie qui utilise sa propre eau de source et un riz produit dans les alentours pour l'élaboration de ses sakés. Depuis l'an 2000, c'est une femme du nom de Nobuko Inaba qui est en charge de la production. Elle est l'une des rares femmes Toji dans ce monde encore très masculin. A Inaba Shuzo, toutes les étapes de la production sont réalisées à la main, y compris celles classiquement mécanisées comme le lavage du riz ou la filtration et pressage. Cela va jusqu'au Koji et au Moromi pour lesquels les températures ne sont pas mesurées, mais simplement ressenties par le brasseur. Une méthode de travail ancestrale pour des sakés léchés illustrés ici par les cuvées "Stella", une série composée exclusivement de Daïginjos produits sur à hauteur de seulement sept barriques par an.