

# Stella Premium

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmai Daiginjo  
Alcool: Alc. 17% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Inaba Shuzo  
Région: Pref. de Ibaraki  
Polissage du riz: 45%

Temp. de dégustation: De frais à chambré  
Caractéristiques gustatives: Expressif, fruité



Chaque année, au cœur de la Préfecture d'Ibaraki, la micro-brasserie de Inaba Shuzo produit seulement 7 fûts de Daiginjo. D'une infime partie de ces volumes, elle tire sa plus grande fierté, la cuvée Stella Premium. Un saké profond, d'une incroyable fraîcheur, soyeux et vif à la fois.

## Une finesse résultat d'un pressage ultra-soigné.

無濾過原酒 100%使用  
72cl - Alc. 17% Vol.

Installée au pied du Mont Tsukuba depuis 13 générations, Inaba Shuzo utilise sa propre eau de source et un riz produit localement pour l'élaboration de ses sakés. Depuis l'an 2000, c'est une jeune femme du nom de Nobuko Inaba, descendante de la famille Inaba, qui est en charge de la production.

L'accent pour Stella Premium est mis sur les étapes de pressage qui sont effectuées exclusivement à la main (Teshibori). Stella est un saké Arabashiri Shizuku, c'est-à-dire que seules les premières gouttes s'écoulant des sacs de moromi suspendus, avant le pressage, entrent dans sa composition.