



Le vieillissement du saké

On voit souvent la mention "vieilli tant d'années" mais, pour notre part, nous n'avons pas de critère particulier par rapport au nombre d'années.

En effet, nous pensons que chaque saké a ses spécificités et son propre seuil de maturité, et que le saké ne se bonifie pas forcément avec l'âge.

Comme le vin, sur chaque bouteille, le millésime du saké est indiqué.



Les indices et le volume de production

Le taux d'alcool et d'acidité sont des indices nécessaires à l'artisan brasseur pour contrôler le processus de fermentation. Il est très important pour nous d'exploiter toutes les qualités de notre ingrédient de base - le riz - non d'atteindre certains taux en particulier. C'est pourquoi nous n'en indiquons pas sur nos étiquettes.

Nous souhaitons que le consommateur juge notre saké pour ce qu'il est, non pour ses indices techniques.

Selon la variété et la saison, il arrive que certains de nos produits soient en rupture de stock car nous produisons en petite quantité. Nous faisons appel à toute votre indulgence si cela devait arriver.

Tous nos sakés sont fabriqués avec un riz particulièrement adapté pour le saké, le riz *hidahomare*, et toutes les étapes de la fabrication sont réalisées sur place dans notre brasserie.

Toutes variétés confondues, nous produisons environ 30 000 bouteilles de 72cl, soit une quantité très réduite.

