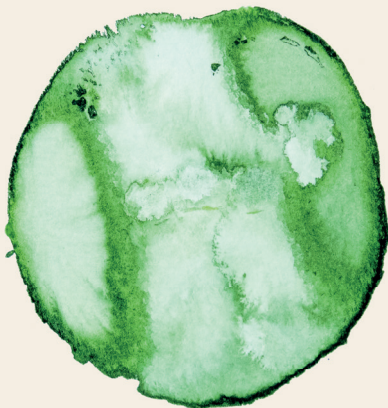




L'Arbre à Café

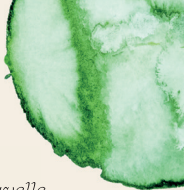


Soko

ÉTHIOPIE

L'Arbre à Café, Notre ferme Golden Farm

GRAND CRU



Soko

Comme une première fois ! La Première récolte de notre nouvelle ferme forêt au cœur de Guji, le terroir du sud de l'Ethiopie.

Goûter la première récolte d'une nouvelle ferme est une expérience en soi ! Le Soko (l'or en oromia) est comme une promesse, celle de la naissance de notre plantation éthiopienne. 70 hectares de forêt native dont 25 co-plantés de variétés de caféiers indigènes. Perchée à 2100 mètres d'altitude, Golden Farm est un havre de paix et de luxuriance, une parcelle de ce terroir authentique qu'est Guji. Goûter au Soko, c'est goûter au monde qui vient ancré dans ces paysages caféicoles millénaires.

RECETTE ESPRESSO

IN : 18g
OUT : 40g
25 secondes
9 bar
92°C

MÉTHODE V60

Café : 15g et Eau : 250g – 94°C – 3min
Préinfusion : 45g – 30s
30s – 2min30s : verser jusqu'à 200g
2min30s – 3min : verser jusqu'à 250g

AGRICULTURE

Biologique non certifiée
en conversion biodynamique

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

RICHESSA AROMATIQUE

●●●●●

FERMENTATION

Naturelle lavée

NOTES

Jasmin, fleur de caféier, pêche

VARIÉTÉ

Arabica / Heirloom

SÉCHAGE

Sur lit

