



L'Arbre à Café



Autour du volcan

PANAMA

Nos producteurs amis de Boquete et du Volcan

EXCEPTION



Autour du volcan

*L'Arbre à Café célèbre le Geisha et son terroir d'élection,
le volcan Barù au Panama.*

Lorsque le torréfacteur se fait créateur, tel un maître de chais, il assemble les meilleurs crus pour composer sa vision du Panama et du Geisha, en toute émotion. Autour du volcan, signé L'Arbre à Café est un café unique, comme une image, un instant... suspendu.

RECOMMANDÉ

MÉTHODE V60

Café : 15g et Eau : 250g – 94°C – 3 min

Préinfusion : 45g – 30 s

30 s – 2 min 30 s : verser jusqu'à 200g

2 min 30 s – 3 min : verser jusqu'à 250g

AGRICULTURES

Conventionnelles

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Fruité

PUISSANCE

●●●●○ Fort

RICHESSA AROMATIQUE

●●●●●

FERMENTATION

Naturelle carbonique,
naturelle carbonique levurée,
naturelle Nitro

NOTES

Framboise, raisin

VARIÉTÉ

Arabica / Geisha

SÉCHAGE

Sur lit et en tunnel

