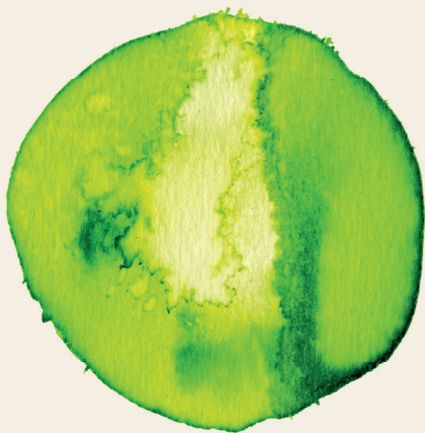




L'Arbre à Café



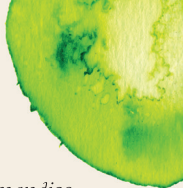
COFFEE GLOBE

Réserve Sol

PANAMA

Ratibor et Tessie Hartmann, Hartmann Réserve

EXCEPTION



Réserve

Deux lots uniques pour vous émouvoir de beauté et de gourmandise.

Tessie et Ratibor Hartmann comptent parmi les producteurs les plus authentiques que nous connaissons. Si la famille Hartmann, établie à Santa Clara, fait référence dans le café depuis trois générations, et présente un modèle d'agroforesterie unique, Ratibor et Tessie ont pris leur envol en fondant leurs propres micro-plantation. Mi Finquita en fait partie. Logée sur les plus hauts coteaux du volcan Barù, dans le versant d'or du Geisha, ils sont aujourd'hui au firmament du café. Pas étonnant, que L'Arbre à Café les ai choisis comme pionniers du Coffee Globe.

RECETTE ESPRESSO

IN : 20g
OUT : 42g
25 secondes
9 bar
92°C

MÉTHODE V60

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

AGRICULTURE

Conventionnelle

FERMENTATION

Naturelle en Coffee Globe

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

NOTES

Jasmin, fleur de mûrier et
de caféier, pêche, bergamote

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

VARIÉTÉ

Arabica / Geisha green tips

RICHESSA AROMATIQUE

●●●●●

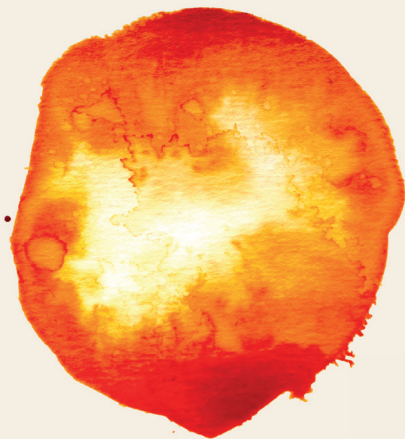
SÉCHAGE

Sur lit puis en chambre
de déshydratation





L'Arbre à Café



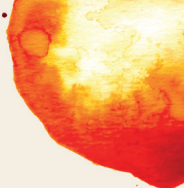
COFFEE GLOBE

Radiance

PANAMA

Jamison Savage, Finca Deborah

EXCEPTION



Radiance

Un inédit par Jamison Savage, c'est un évènement en soi.

Alors quand cet inédit est réalisé en Coffee Globe...

La Coffee Globe revolution est en route ! Après deux ans d'expérimentation dans notre ferme péruvienne, la Finca Mariposa, nous avons installé les Coffee Globe, ces fûts sphériques en verre utilisés dans les plus beaux vignobles, chez Jamison Savage. Nous voulions partager cette innovation avec notre ami et partenaire de longue date. Radiance en est le résultat tellement réussi, que Jamison en a fait une nouvelle ligne.

MÉTHODE V60

Café : 20g et Eau : 300g – 94°C

Préinfusion : 45g – 45s

30s : verser jusqu'à 130g

1 min : verser jusqu'à 180g

1 min 30 s : verser jusqu'à 250 g

2 min : verser jusqu'à 300 g

Fin d'extraction : 3 min / 3 min 15 s

AGRICULTURE

Conventionnelle

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Floral

PUISSANCE

●●○○○ Léger

RICHESSA AROMATIQUE

●●●●●

FERMENTATION

Macération carbonique lavée
en Coffee Globe

NOTES

Nectarine, grenade, thé noir

VARIÉTÉ

Arabica / Geisha

SÉCHAGE

Sur lit et sous tunnel





L'Arbre à Café



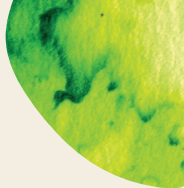
COFFEE GLOBE

Mariposa Monarca

PÉROU

L'Arbre à Café, Notre ferme Finca Mariposa

EXCEPTION



Mariposa Monarca

*Un Arara, cette variété ultra-gourmande,
sublimé par une double fermentation.*

Arara, du nom de cette variété brésilienne particulièrement adaptée aux agricultures régénératives, est LE café que nous voulions créer pour les amateurs de douceur et de gourmandise. Hyper aromatique et hyper doux, il est comme une crème caramel ou un grand Sauterne. A savourer sans retenue.

RECETTE ESPRESSO

IN : 18 g
OUT : 40 g
25-30 secondes
9 bar
92°C

AGRICULTURE
Agroécologique
et biodynamique

PROFIL DE DÉGUSTATION
Doux / Fruité

PUISSANCE
●●●○○ Équilibré

RICHESSSE AROMATIQUE
●●●○○

FERMENTATION
Double fermentation
en Coffee Globe

NOTES
Floral, pêche, raisin,
chocolat au lait

VARIÉTÉ
Arabica / Arara jaune

SÉCHAGE
Sur lit et sous tunnel



FR-BIO-01
Agriculture non-UE



L'Arbre à Café



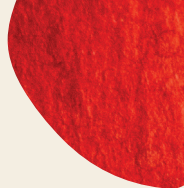
COFFEE GLOBE

Mariposa Cristal

PÉROU

L'Arbre à Café, Notre ferme Finca Mariposa

EXCEPTION



Mariposa Cristal

Un geisha dans toute sa pureté et son intensité.

Notre Geisha est le plus beau lot de la finca Mariposa. Les semences ont été sélectionnées chez les meilleurs producteurs du Panama avec lesquelles nous travaillons depuis près de 15 ans. Plantées dans les parcelles perchées à plus de 1900 mètres d'altitude, les arbres donnent des fruits d'une intensité et d'une finesse rare. En tasse, le pamplemousse, la rose, le jasmin introduisent un monde aromatique infini.

MÉTHODE V60

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

Préinfusion : 45g – 30s

30s – 2min 30s : verser jusqu'à 200g

2min 30s – 3min : verser jusqu'à 250g

AGRICULTURE

Agroécologique
et biodynamique

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Fruité

PUISSANCE

●●●●● Fort

RICHESSSE AROMATIQUE

●●●●●

FERMENTATION

Honey en Coffee Globe

NOTES

Pamplemousse, rose,
jasmin, fruits jaunes

VARIÉTÉ

Arabica / Geisha

SÉCHAGE

Sur lit en chambre

