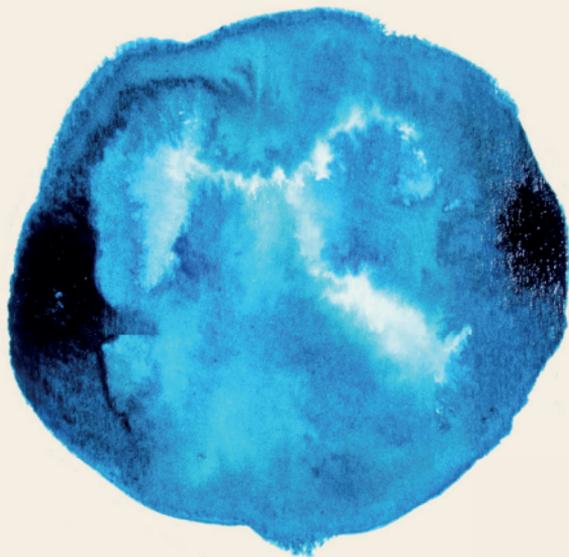




# L'Arbre à Café

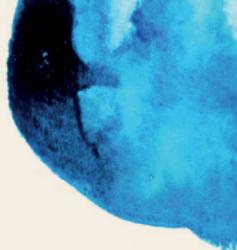


Bourbon Pointu

LA RÉUNION

Nadia et Patrice de Berge, Plantation de Berge

*EXCEPTION*



# Bourbon Pointu

*L'histoire magique et folle d'ambition d'une résurrection*

Le Laurina, dit Bourbon Pointu par la forme de son arbuste, est une variété unique, très rare et très ancienne cultivée sur l'île océanique de La Réunion, terroir volcanique exceptionnel. Fragile, peu productive et capricieuse, elle ne résiste pas à la modernité et disparaît. Il y a un peu plus de 10 ans, des producteurs dont Patrice et Nadia De Berge décidèrent de redonner vie à cette variété dans son berceau. Peu caféiné, Bourbon Pointu offre une tasse qui allie extrême douceur, longueur en bouche, et puissance aromatique.

## RECETTE ESPRESSO

IN : 22g  
OUT : 45g  
30 secondes  
9 bar  
93°C

## MÉTHODE V60

Café : 15g et Eau : 250g – 94°C  
Préinfusion : 45g – 45 s  
30s : verser jusqu'à 130g  
1min : verser jusqu'à 180g  
1min 30s : verser jusqu'à 250g  
Fin d'extraction : 2 min 45s / 3min

## AGRICULTURE

Biologique certifiée

## PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Fruité

## PUISSANCE

●○○○○ Léger

## RICHESSA AROMATIQUE

●●●○○

## FERMENTATION

Naturelle traditionnelle

## NOTES

Cerise, framboise, abricot, vanille

## VARIÉTÉ

Arabica / Laurina

## SÉCHAGE

Sur lit

