



L'Arbre à Café



Iapar Diamantina

BRÉSIL

Vizinhos, Luca et Luis Henrique, Fazenda Caapua

GRAND CRU



Iapar Diamantina

Le café de demain, dès aujourd'hui

Grâce à la Finca Camocim d'Henrique Sloper, ami historique de L'Arbre à Café, nous rassemblons 3 producteurs brésiliens en biodynamie dans ce café d'exception. Iapar Diamantina révèle la splendeur du terroir de Chapada Diamantina, en biodynamie depuis plus de 12 ans et en agroforesterie. Douceur d'amande, noisette et chocolat au lait, un vrai plongeon au cœur du Brésil durable. Parfait en espresso du midi comme en infusion du matin et du soir.

RECOMMANDÉ

RECETTE ESPRESSO

IN : 18 g

OUT : 45 g

30 secondes

8 bar

93°C

AGRICULTURE

Biodynamique certifiée

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Nutty

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

RICHESSA AROMATIQUE

●●●○○

FERMENTATION

Pulp Sun Dried

NOTES

Amande, noisette, chocolat, petits fruits noirs

VARIÉTÉ

Arabica / Catuaí Rouge et Jaune dominants

SÉCHAGE

Sur patio

