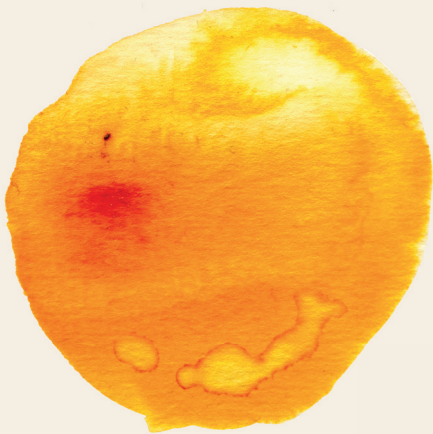




L'Arbre à Café

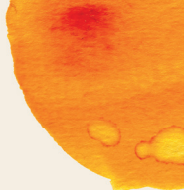


Iridescence

PANAMA

Jamison Savage, Finca Deborah

EXCEPTION



Iridescence

Le Geisha de haute précision

Expert de la fermentation et véritable innovateur, Jamison Savage produit des cafés parmi les plus précis et profonds qui soient. Sa ferme Finca Deborah est l'une des plantations les plus prestigieuses et hautes du Panama, perchée tout en haut du volcan Barù en pleine forêt centenaire. Les pentes y sont sévères, la végétation luxuriante et les caféiers magnifiques. D'une richesse aromatique débordante Iridescence est un trésor pour les amateurs de grands cafés.

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 / 3 min

AGRICULTURE

Conventionnelle

FERMENTATION

Lavée carbonique

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Floral

NOTES

Abricot, bergamote, lavande

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

VARIÉTÉ

Arabica / Geisha

RICHESSA AROMATIQUE

●●●●●

SÉCHAGE

Sur lit et sous tunnel

