



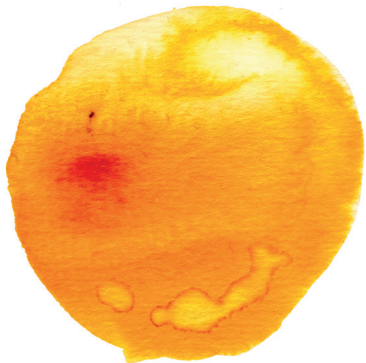
Entreprise



Certifiée

L'ARBRE À CAFÉ

CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL



IRIDESCENCE

PANAMA

Jamison Savage, Finca Deborah



ACIDULÉ

ABRICOT, BERGAMOTE,
LAVANDE

EXCEPTION



L'ARBRE À CAFÉ
CAFÉS ENTRE TERRE ET CIEL

Entreprise



Certifiée

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 une des plantations les plus prestigieuses et la plus haute 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 – 45s

30s : verser jusqu'à 130g

1 min : verser jusqu'à 180g

1 min 30s : verser jusqu'à 250g

Fin d'extraction : 2 min 45s / 3 min

AGRICULTURE

Conventionnelle

FERMENTATION

Lavée carbonique

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Floral

SÉCHAGE

Sur lit et sous tunnel

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

VARIÉTÉ

Arabica / Geisha

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●●

**SOCIÉTÉ
À MISSION**



 écotable

