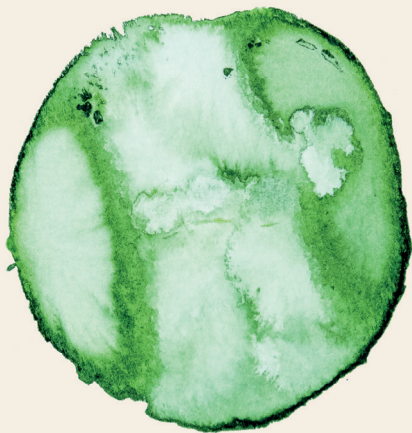




L'Arbre à Café

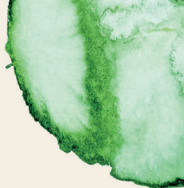


Geisha d'Elida

PANAMA

Famille Lamastus, Finca Elida

EXCEPTION



Geisha d'Elida

L'un des plus beaux Geisha

La famille Lamastus s'est hissée au firmament du café en remportant à maintes reprises le Best of Panama et en obtenant la meilleure note jamais donnée à un café, 98/100. La ferme Elida constitue le fleuron de leurs fermes, à 2000 mètres d'altitude, c'est la plus haute et arborée de Boquete. L'Arbre à Café apprécie particulièrement leur approche écologique et ultra-innovante. En extraction douce, Geisha d'Elida vous révélera ses notes de pamplemousse, d'abricot et de pêche.

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

PROFIL DE DÉGUSTATION
Acidulé / Fruité

PUISSANCE
●●●○○ Équilibré

RICHESSÉ AROMATIQUE
●●●●●

FERMENTATION
Naturelle ASD

NOTES
Bergamote, fruits rouges, raisin, datte

VARIÉTÉ
Arabica / Geisha

SÉCHAGE
Sur lit et en plein air

