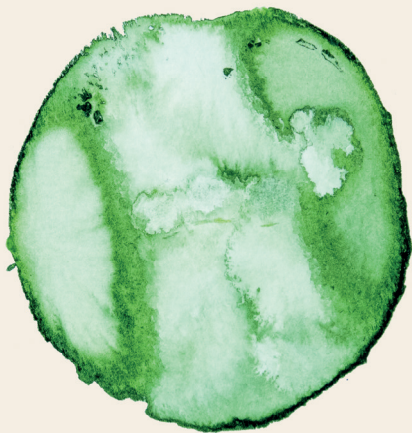




L'Arbre à Café

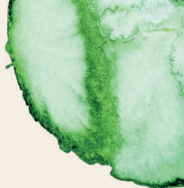


Geisha d'Elida

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.

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

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

