



L'Arbre à Café



Mariposa Cristal

PÉROU

L'Arbre à Café, Notre ferme Finca Mariposa

EXCEPTION



Mariposa Cristal

Un merveilleux café unique en son genre. Le café comme un très grand vin issu d'une fermentation inédite dans le café.

Le Cristal est le fruit d'une intuition, celle de pousser encore plus loin la fermentation du café et ses liens avec le monde du vin. À Mariposa, nous avons été les premiers à utiliser des fûts ovoïdes pour conduire nos fermentations. Cristal est le premier lot, sorte de témoin, d'une nouvelle fermentation en *wine globe*, ces bombonnes de verre uniques conçues pour la fermentation et utilisées par les plus grands sommeliers.

MÉTHODE V60

Café : 15g et Eau : 250g - 94°C - 3 min

Préinfusion : 45g - 30 s

30s - 2 min 30s : verser jusqu'à 200g

2 min 30s - 3 min : verser jusqu'à 250g

AGRICULTURE

Agroécologie, biodynamie

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Floral

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●○

FERMENTATION

Honey process en Coffee Globe

NOTES

Mandarine, goyave, épices

VARIÉTÉ

Arabica / Geisha

SÉCHAGE

Sur lit en chambre

