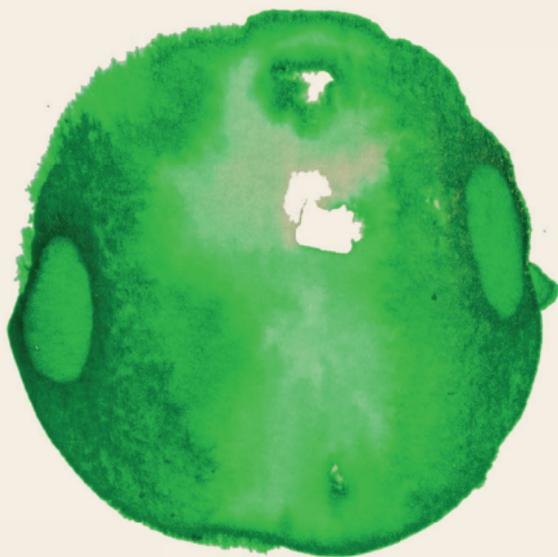




L'Arbre à Café

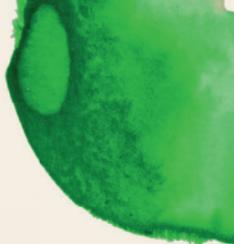


Geisha d'Elida Vuelta

PANAMA

Famille Lamastus, Finca Elida

EXCEPTION



Geisha d'Elida Vuelta

Le Geisha naturel à son sommet

La famille Lamastus, père et fils, 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. L'Arbre à Café connaît les Lamastus depuis plus de dix ans, et apprécie particulièrement leur approche écologique et ultra-innovante. La ferme Elida constitue le fleuron des fermes de la famille : elle est la plus haute et la plus arborée de Boquete. Vuelta est la parcelle la plus élevée, dont les cafés sont les plus recherchés car les plus profonds et denses.

MÉTHODE V60

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

Préinfusion : 45g - 30s

30s - 2min30s : verser jusqu'à 200g

2min30s - 3min : verser jusqu'à 250g

AGRICULTURE

Conventionnelle la plus respectueuse de la biodiversité et des sols

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●●

FERMENTATION

Naturelle carbonique

NOTES

Bergamote, lychee, pêche, thé, Jasmin

VARIÉTÉ

Arabica / Geisha

SÉCHAGE

Sur lit et en plein air. Wilford a conçu une aire de séchage naturellement ventilée et loin de toute humidité dans les basses terres du volcan Barú.

