



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





L'Arbre à Café

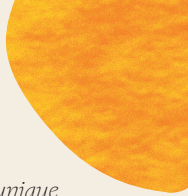


Mariposa Atlas

PÉROU

L'Arbre à Café, Notre ferme Finca Mariposa

EXCEPTION



Mariposa Atlas

Atlas est une ôde au Coffee Globe, nos fûts de fermentation unique

Atlas est un lot unique et rare issu de notre ferme Mariposa, un rêve fou. Ce rêve a débuté en 2018 par l'achat d'un terrain d'altitude au Pérou que nous avons transformé en une plantation biodynamique de 35 hec, en agro-écologie et en agroforesterie.

RECOMMANDÉ

RECETTE ESPRESSO

IN : 18 g

OUT : 40 g

25 secondes

9 bar

93°C

AGRICULTURE

Agroécologie, biodynamie

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Fruité

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

RICHESSE AROMATIQUE

●●●○○

FERMENTATION

Fermentation lavée
en Coffee Globe

NOTES

Fruits rouges, mélasse, coing

VARIÉTÉ

Arabica / Catigua Rouge

SÉCHAGE

Sur lit et sous tunnel





L'Arbre à Café

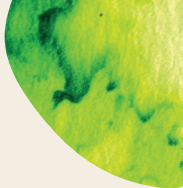


Mariposa Monarca

PÉROU

L'Arbre à Café, Notre ferme Finca Mariposa

EXCEPTION



Mariposa Monarca

Le plaisir de goûter le café des championats du monde

Monarca, du nom d'un papillon s'épanouissant dans notre plantation, est issu de nos parcelles de Java, cette variété typique du Honduras et que Don Fabio et Marisabel Caballero, serial winners de la Cup of Excellence, nous ont confiée. Monarca a pris son envol et a été sélectionné pour représenter le Pérou au championats du Monde en Corée. Un pur délice.

MÉTHODE V60

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

Préinfusion : 45g - 30 s

30s - 2 min 30s : verser jusqu'à 200g

2min 30s - 3min : verser jusqu'à 250g

AGRICULTURE

Agroécologie, biodynamie

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Fruité

PUISSANCE

●●●●● Fort

RICHESSE AROMATIQUE

●●●●○

FERMENTATION

Anaérobie naturelle
en fût signature

NOTES

Curry, fruits jaunes, papaye

VARIÉTÉ

Arabica / Java

SÉCHAGE

Sur lit en chambre

