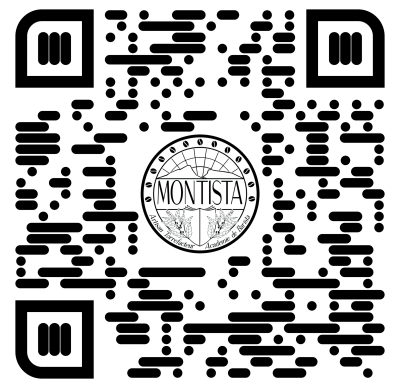


Blend #3

Inde & Ethiopie

Inde - Chikmagalur - S9 & S795 lavés

Ethiopie - Yirgacheffe - Heirloom naturel



L'équipe Montista travaille tous les jours pour vous ouvrir les portes du café de spécialité. Pour confectionner le Blend #3 nous avons comme cahier des charges de proposer un mélange qui plaira au plus grand nombre, un café simple, agréable à boire en méthode douce comme en espresso, avec une belle longueur en bouche, et un panel aromatique fleurissant avec les fruits à coques et le chocolat. Et cerise de café sur le gâteau, nous nous sommes interdit les terroirs classiques et souvent utilisés dans les blends de café.

Nous avons finalement réalisé le mariage entre deux terroirs que tout oppose. En inde, dans la région de Chikmagalur, nous avons sélectionné un café lavé issu de deux Hybrides d'Arabica pour son caractère, et ses notes épicées qui vous tapissent le palais. Et du berceau du café, l'Ethiopie, nous avons choisi un Heirloom naturel pour sa complexité, et ses arômes subtils, il provient de la région de Yirgacheffe, où le savoir faire des producteurs est mondialement reconnu. Pour la torréfaction nous avons choisi de travailler l'Indien en «Robe de moine», et une torréfaction «Blonde» pour préserver tous les arômes de l'Ethiopien.

Acidité 6

Corps 8

Arômes 7

Noisette grillée - Chocolat - Long en bouche - Épicé