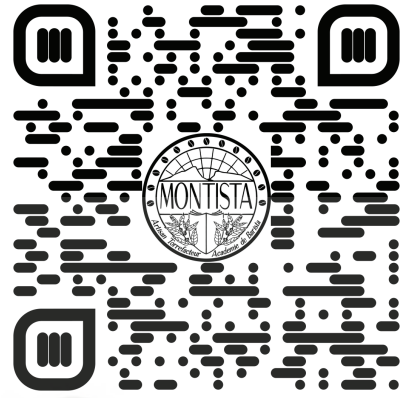


Blend #5

Inde & Ouganda

Inde - Karnataka - Bourbon lavé

Ouganda - Katambale - Drugar Honey



Acidité 6

Corps 8

Arômes 7

Longueur 9

Équilibre 8

L'équipe Montista travaille tous les jours pour vous ouvrir les portes du café de spécialité. Pour confectionner le Blend #5 nous avons comme cahier des charges de proposer un mélange qui succédera au très apprécié et best-seller Blend#3 et 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 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 Karnataka, nous avons sélectionné un bourbon lavé pour son caractère, et ses notes consensuelles qui vous tapissent le palais. Et d'un nouveau terroir pour nous, le Ouganda, nous avons choisi un Drugar (variété locale) honey pour sa complexité, et ses arômes subtils, il provient de la région de Katambale, et apportent du peps au mélange et une fin de bouche sur du fruit rouge.

Pour la torréfaction nous avons choisi de travailler l'Indien en «Robe de moine», et une torréfaction «Blonde» pour préserver tous les arômes du Ougandais, une version plus torréfiée des deux cafés nous offrent une association gourmande de chocolat et caramel, le Dark#5.

Chocolat - Épais - Long en bouche - Fruits rouges