

Nom du Produit : COLOMBIE

Accord: N°6

Résumé du produit : « Suavité dans un corps velouté et épais, une

gourmandise!»

Note de : Sous-bois-Fraise -Pamplemousse

Origine : Colombie

Région : Huila

Altitude: 1400-1800 m

Variété : Arabica-Caturra

Traitement : Lavé

Gamme : Label

Terroir : Huila, région caféière connue pour la qualité et la taille avantageuse de ses

grains. Dans Pitalito, la plupart des fermes sont de petites tailles entre 1-5

hectares.

Période de récolte : Septembre à Décembre

Descriptif produit : Un nez gourmand autour d'un caractère très suave

Note de dégustation :

Au nez:

Une approche gourmande dominée par des notes fruitées

En bouche:

Un corps velouté et épais, les arômes sont persistants et accompagnés d'in

léger côté boisé.

Note du compositeur : De très beaux grains lisses et brillants, un plaisir à torréfier et à déguster.



