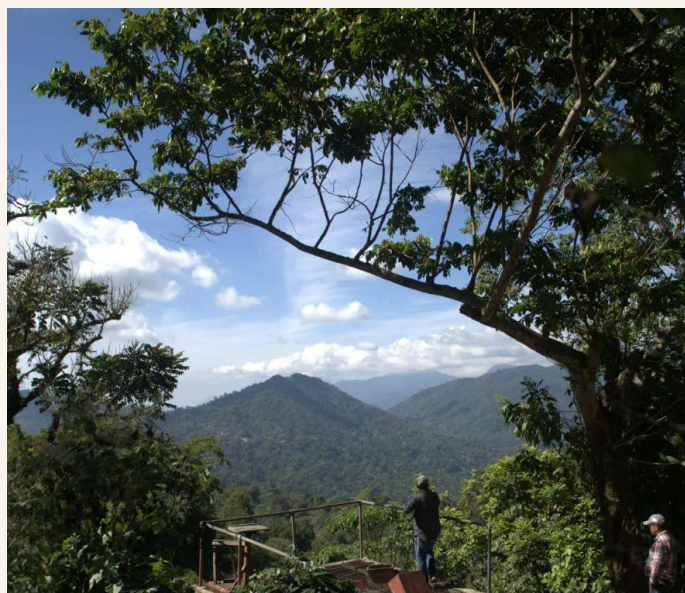


La sélection du MOMENT

Par **LE CAFÉIER**
depuis 1964



MEXIQUE - Chicomuselo

Environnement :	Montagne 1200 - 1320 m d'altitude.
Récolte :	Manuelle De Décembre à Janvier.
Espèce :	Arabica
Process :	Lavé
Score SCAE :	83.75

Une région emblématique du Mexique

Issu du travail de Jorge Arreola Nava, ce café est produit dans le respect des principes de l'agriculture biologique, au cœur d'un territoire reconnu pour son relief montagneux et son climat propice à la caféiculture. Les parcelles sont conduites avec une attention particulière portée aux équilibres naturels du terroir, caractéristiques des cafés du Chiapas.

Après la récolte, les cerises sont traitées selon un process lavé. Le séchage est réalisé avec soin, en combinant patios et séchoir mécanique, afin d'assurer une bonne stabilité des cafés tout en préservant la qualité du grain.

Ce café biologique lavé reflète le profil typique des cafés du Chiapas, une région emblématique du sud du Mexique, reconnue pour la qualité et la régularité de ses productions.

Profil sensoriel

Déguster une tasse aux notes gourmandes autour du chocolat au lait, des fruits secs et des agrumes.



Qualité
83,75+

