

Producteur : **Emilio Lopez Cuatro M.**

AYUTEPEQUE

— Partenaire depuis **2017**

Variété : **Bourbon rouge**

Process : **Lavé**

Région : **Ilamatepec**



La ferme :

En 2017, nous avons la chance de visiter la ferme d'Emilio Lopez Cuatro M. et de découvrir ce somptueux terroir volcanique.

Acteur incontournable du monde du café au Salvador, Emilio doit sa réputation à son exigence de qualité, aussi bien du côté des caféiers que du côté des process.

Il nous a accueillis avec beaucoup de générosité et nous avons construit une relation forte qui nous conduit aujourd'hui à sélectionner chaque année au moins un café de sa production.

Le mot du torréfacteur :

« L'Ayutepeque est notre seul café issu d'un assemblage de cafés verts réalisé par le producteur lui-même (75% café lavé + 25% café nature). La torréfaction est directement impactée puisqu'il va falloir gérer la variabilité des cuissons induite par l'assemblage des différents cafés verts pour mettre en valeur la corpulence et la très belle longueur en bouche de ce café à retrouver à la dégustation. »

UN CAFÉ TRÈS GOURMAND
ET RÉCONFORTANT.
UN CORPS REMARQUABLE
ET UNE FIN DE BOUCHE
AUX DOUCES NOTES
PRALINÉES

