

Producteur : **Coffee Village**

TABA



— Partenaire depuis 1 an

Variété : **Bourbon rouge**

Process : **Lavé**

Région : **Muhura**



La ferme :

Le village de Taba est situé au Nord-Est du Rwanda, dans les collines de Muhura. Les sols y sont fertiles, les précipitations tropicales et les températures propices à la production de cafés de spécialité. La société Coffee Village, créée par Tom Bagaza, y a mis en place des pratiques agricoles biologiques à tous les stades de production, de la culture aux process. Elle a même entamé un plan de reforestation et implanté des ruches en vue de garantir la biodiversité alentour. En bref, cette ferme a tout pour nous plaire ! Nous espérons donc établir une belle relation de confiance, de qualité et durable.

Le mot du torréfacteur :

« Les cafés d'altitude ont généralement une maturation lente et donc une acidité toute en finesse qui se caractérise ici par d'innombrables notes de fruits rouges. Dans le but de mettre en avant cette palette aromatique, nous avons opté pour une torréfaction légère avec une température finale autour des 205° . »

UNE ATTAQUE VIVE AUX NOTES
DE FRUITS ROUGES SUIVIE
D'UNE BELLE ET GOURMANDE
LONGUEUR EN BOUCHE AUX NOTES
DE NOUGAT

