

Producteur : **Felipe Contreras**

# FINCA GASCON GESHA



— Partenaire depuis **2024**

Variété : **Gesha**  
Process : **Lavé**  
Région : **Antigua**



## La ferme :

La Finca Gascon ou la symbiose parfaite entre un terroir rare, une excellente variété et les pratiques agricoles exemplaires d'un producteur exigeant : Felipe Contreras  
Créée en 2012, elle se situe en plein cœur d'une forêt, à proximité de San Juan Gascon et représente un véritable modèle d'agroforesterie. Plusieurs variétés s'y plaisent dont les geshas plantés en 2017 pour une première production en 2020 dans le plus strict respect du vivant : Felipe produit ses propres engrais naturels, se passe de produits chimiques et pesticides et assure des récoltes de grande qualité.  
Les cerises sont récoltées à la main durant la journée et apportées à la station de séchage vers 16h. Le café y est pesé, trié puis soumis à fermentation durant 12h. Il est ensuite dépulvé au matin avant de fermenter à nouveau pendant 72h. Pour finir, il est lavé et mis à sécher entre 20 et 25 jours selon les conditions météo.  
Un process sur mesure pour un café extraordinaire.

## Le mot du torréfacteur :

Une approche délicate est toujours nécessaire lors de la torréfaction d'un café de variété Gesha et ce café ne fait pas exception à la règle. Une quantité mesurée, constante et progressive de chaleur est appliquée dans ce processus pour garantir l'admirable complexité des notes florales et fruitées qui transparaissent dans la tasse.



UN CAFÉ FLORAL ET FRUITÉ  
EXCEPTIONNEL AUX SUBTILES  
NOTES DE RAISIN BLANC ET JASMIN.