



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le bourbon rose est un hybride rare et recherché, considéré comme le fruit d'un croisement naturel entre le bourbon rouge et le bourbon jaune. Il est apprécié pour sa complexité en tasse, son acidité vive et sa douceur raffinée, révélant souvent des notes d'arômes floraux, de fruits tropicaux et d'épices délicates.

À 1 400 mètres d'altitude, ce bourbon rose particulier pousse sous l'ombre d'arbres indigènes, dans un microclimat soigneusement équilibré. La petite échelle de cette parcelle permet une agriculture de précision : chaque arbre est suivi individuellement et bénéficie d'une fertilisation naturelle, de soins régénératifs apportés au sol et d'une attention constante tout au long du cycle de culture.

Ferme	Buenos Aires
Producteur	Jesus Bedoya
Espèce	Arabica
Variétés	Bourbon rose
Process	Lavé
Séchage	Sous serres
Altitude	1400
Période de récolte	Mai - Juin
Type de récolte	Manuelle

