



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le nom MERA évoque une philosophie locale de juste mesure : produire un café équilibré, sans chercher la démesure, fidèle à son terroir et à celles et ceux qui le cultivent. Un état d'esprit qui se retrouve dans le profil polyvalent de ce lot, pensé pour apporter douceur, équilibre et régularité, aussi bien en espresso qu'en filtre ou en assemblage.

Produit à Kenawat, sur le terroir de Gayo, au nord de Sumatra, ce café associe les variétés Typica, Catimor et Hybride de Timor. Porté par Fahman Yoga, il réunit les cafés de sa ferme et de producteurs voisins, cultivés en agroforesterie sous l'ombrage de plusieurs essences d'arbres.

MERA est travaillé selon le procédé traditionnel indonésien Wet Hulled, ou Giling Basah. Après la récolte et le nettoyage des cerises mûres, celles-ci sont déulpées puis fermentées à sec, sans ajout d'eau, pendant 10 à 15 heures dans un contenant non hermétique.

Producteur	Fahman Yoga
Espèce	Arabica
Variétés	Typica, Catimor, Hybride du timor
Process	Wet Hulled
Séchage	Patios
Altitude	1100
Période de récolte	Mars - Avril
Type de récolte	Manuelle

