

# GEISHA LAVADO 2722



Guatemala • Acatenango



## À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce Geisha provient d'une parcelle spécifique de Santa Felisa, plantée pour répliquer les conditions de l'Éthiopie, berceau du café. Récolté en mars à 1 800 m d'altitude, il subit une double fermentation et un trempage — une technique inspirée des méthodes de traitement kényanes — qui amplifient sa délicatesse caractéristique. Le résultat est une tasse définie par le jasmin, les agrumes et les fruits à noyau, avec une douceur de miel et une propreté de tasse exceptionnelle. Deux fois vainqueur du Cup of Excellence (2017 et 2019), ce lot est une référence de ce que le Geisha peut exprimer lorsque la variété, le terroir et le procédé s'alignent.

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Espèce          | Arabica  |
| Variétés        | Geisha   |
| Process         | Lavé     |
| Type de récolte | Manuelle |



POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR