

## **Café du Guatemala** **Région de Huehuetenengo**



Ce café est issu d'une agriculture biologique et certifié commerce équitable.

L'altitude de ces territoires, qui varie entre 1 300 et 1 800 m, associée aux variétés aromatiques telle que le Bourbon, la Caturra et le Catuai, est idéale pour la culture d'un café Grand Cru.

Par ailleurs, le climat légèrement humide et les plantations sous ombrage permettent une bonne maturité des grains de café et des arômes bien développés.

Tous ces ingrédients offrent à ce café une très belle aromatique finement fruitée et acidulée. D'un profil très équilibré, il passera très bien sur tous les types de cafetières et développera une très belle longueur en bouche sur des notes de chocolat et de noix.

Espèce : 100% Arabica

Variété : Bourbon, Caturra et Cattuai

Process post-récolte : Lavé

Note de puissance : ☪ ☪ ☪

