

Café de Cuba

Région de Sierra Maestra



La Sierra Maestra est une chaîne montagneuse qui traverse le sud du pays. Ce grand cru Cubain est cultivé dans cette chaîne montagneuse, entre 800 et 1000m d'altitude.

Les premières plantations de café sont apparues sur l'île de Cuba en 1748 et se sont développées en 1789, avec l'arrivée d'agriculteurs français. Riches de leurs expériences agricoles et de leurs connaissances commerciales, ces planteurs de café participèrent activement au développement de la culture du café à Cuba, provoquant ainsi un véritable essor économique pour le pays.

Ce café a du caractère. Sans aucune acidité, il présente une belle intensité en bouche sur des notes aromatiques gourmandes de noix, de caramel et de tabac.

Espèce : 100% Arabica

Variété : Blend de variétés

Process post-récolte : Lavé

Note de puissance : ● ● ● ●

