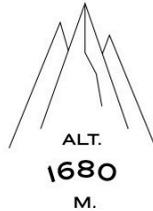


Productrice: **Laura Enciso**

LEONA MICROLOT

— Partenaire depuis **2019**

Variété : **Tabi et Bourbon rose**
Process : **Lavé**
Région : **Planadas**



La ferme :

Au cours d'un magnifique voyage au cœur du terroir de Planadas en 2019 nous avons fait la rencontre d'une productrice passionnée : Laura Enciso. Ensemble, nous avons décidé d'engager un projet durable. Cette précieuse collaboration repose sur l'achat d'une quantité de café nécessaire pour soutenir et encourager la transition vers une agriculture biologique, pérenniser l'activité de la ferme et favoriser l'expérimentation de nouvelles variétés et procédés de fermentation. Tabi est par exemple une variété développée pour résister à la rouille, une maladie qui altère les feuilles des caféiers. D'après un dialecte local, son nom signifie « Bon ». Mais d'après l'Alchimiste, Tabi est bien plus que cela. Accordé au Bourbon rose, il donne ce qu'il a de meilleur pour un microlot exceptionnel. Si bien que nous avons décidé d'acheter tous les sacs que la ferme a produits cette année. Ni geste à la va-vite ni herbicide à La Leona, bien au contraire, place à la polyculture et à la recherche pour aller mieux de l'avant.

Le mot du torréfacteur :

Ce café offre une immense douceur ainsi qu'une acidité délicate. En vue du meilleur équilibre, nous avons appliqué une faible quantité de chaleur au café et lui avons donné un temps de torréfaction rapide afin d'exprimer au mieux les arômes souhaités.

UN CAFÉ AUX NOTES DE FRUITS
ROUGES ET À NOYAUX
DONT LA SUCROSITÉ RAPPELLE
LE MIEL ET LE SUCRE ROUX.

