

Producteur : **Coffee Village**

TABA

— Partenaire depuis **2023**

Variété : **Bourbon rouge**

Process : **Lavé**

Région : **Muhura**



La ferme et nous :

Été 2025, on y était !

Un voyage mémorable qui nous a rapprochés des producteurs avec lesquels nous avons établi une relation durable, de confiance et de qualité. Le village de Taba possède des sols de roches rouges très fertiles en plus de bénéficier de précipitations tropicales et de températures propices à la production de cafés de spécialité. Le groupement Coffee Village a mis en place des pratiques agricoles bio, de la culture à la transformation des cafés. Un vaste plan de reforestation a également été initié afin de limiter l'érosion sur les pentes et des ruches introduites pour renforcer l'écosystème et garantir des sources de revenus diversifiées aux producteurs. Que de bonnes intentions doublées d'actions !

Le mot du torréfacteur :

La torréfaction est lente jusqu'au premier crack puis nous optons pour un temps de développement court en fin de torréfaction. Cette méthode permet d'obtenir un équilibre parfait en tasse, des notes fruitées rappelant la prune ainsi qu'une fin de bouche très délicate.

UN CAFÉ DÉLICIEUSEMENT
CHARMEUR AUX NOTES DE PRUNE
ET DE VANILLE

