

Code : 2691

KG CHINE YIN ZHEN (0,250)



Des bourgeons parés d'un abondant duvet, simplement séchés après la cueillette. Ce thé rare, de la province de Fujian, se distingue par sa fraîcheur et sa délicatesse. Sa liqueur légèrement orangée révèle des notes fleuries, de paille sèche et de cacao.



80°C



6/8 minutes

Région : Fujian

Récolte : Manuelle

Date de Récolte : Mars/Avril

CHINE



Idéal glacé • Grand cru



Aspect : Petits bourgeons duveteux délicats

Couleur de la Liqueur : Légèrement orangée

Saveur Principale : Sucrée (Intensité: Modérée)

Famille Aromatique Liqueur : Fleurie (Intensité: Légère)

Notes Dominantes : Paille, cacao

Notes de Tête : Rose fraîche de printemps

Notes de Cœur : Paille

Rémanence : Cacao

Texture : Poudrée

Conseils : Nous recommandons d'infuser 2g /15cl d'eau pour nos thés. Attention ici il s'agit uniquement de bourgeons donc le thé est très volumineux. Si vous utilisez une cuillère doseuse vous doublerez aisément le nombre de cuillères.

Goût de la liqueur : Ce thé se distingue par sa fraîcheur et sa délicatesse. Sa liqueur révèle des notes fleuries, de paille sèche et de cacao.

Particularité : Ce thé est issu du cépage Bai Hao, réservé à la production de thé blanc. Il s'agit du plus haut grade de thé blanc récolté à la main au tout début du printemps.

Commentaires de l'expert : Un de mes thés préférés, un de mes chouchous. Délicats et réconfortants les thés du Fujian deviennent de plus en plus recherchés sur le marché domestique. Il faut batailler ferme pour trouver un lot qui nous convienne.

Moment de dégustation : Toute la journée

Accord Mets & Thé : Bouillon