

Code : 3036

KG CHINE PAI MU TAN (0,250)



80°C



4/5 minutes

Région : Province du Fujian

Récolte : Manuelle

Date de Récolte : Avril

Process : RECOLTE - FLETRISSAGE- SECHAGE- TRI

La cueillette de ce thé n'a lieu qu'au printemps et est réalisée manuellement. Les feuilles sont juste flétries puis séchées. Recouvertes d'un abondant duvet gris-blanc, ces feuilles donnent une infusion abricot clair, fleurie avec des notes d'herbe sèche.

CHINE



Idéal glacé



Aspect : Feuilles entières accompagnées de bourgeons

Couleur de la Liqueur : Abricot clair

Saveur Principale : Sucrée (Intensité: Légère)

Famille Aromatique Liqueur : Fleurie (Intensité: Légère)

Notes Dominantes : Paille, fleuri

Notes de Tête : Foin

Notes de Coeur : Rose

Rémanence : Paille

Texture : Poudrée

Conseils : 4/5min à 80°C

Goût de la liqueur : Infusion légère, herbacée, aux notes de fève de cacao et de rose

Particularité : Cépage Fuding Da Bai

Commentaires de l'expert : Délicieux en thé glacé l'été et chaud pour se réconforter en hiver

Moment de dégustation : Selon votre sensibilité à la caféine

Accord Mets & Thé : Avec une crème aux œufs ou des choux pâtisseries

Conservation : A l'abri de l'air, la lumière et de l'humidité