

Code : 348

KG SENCHA FUKUYU

Process : RECOLTE- ETUVAGE - ROULAGE - SECHAGE - TRI

Les Sencha (thés façonnés en aiguilles après un étuvage à la vapeur) sont très appréciés au Japon pour leur saveur rafraîchissante. Cette récolte d'été offre une tasse aux notes végétales puissantes et à l'arôme iodé avec une légère astringence.

JAPON



75°C



2/2,30 minutes

Région : Kyushu (blend)

Récolte : Mécanique

Date de Récolte : Juin-Juillet



Aspect : Feuilles en aiguilles

Couleur de la Liqueur : Vert jaune

Saveur Principale : Astringente (Intensité: Légère)

Famille Aromatique Liqueur : Marine (Intensité: Modérée)

Notes Dominantes : Iodée, végétale

Notes de Tête : Iodée

Notes de Cœur : Légume cuit, épinard

Rémanence : astringente

Goût de la liqueur : Récolte d'été rafraîchissante aux notes végétales puissantes et l'arôme fruité avec une légère amertume

Moment de dégustation : Selon votre sensibilité à la caféine

Accord Mets & Thé : Parfait en accompagnement de fruits de mer et crustacés, poisson cru et fromage de chèvre frais.

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