

Code : 528

KG SENCHA TENSU



75°C



2/2,30 minutes

Région : Île de Kyushu, région de Miyazaki

Récolte : Mécanique

Date de Récolte : Mai



Process : RECOLTE-ETUVAGE-ROULAGE-FACONNAGE-SECHAGE-TRI-TOP

On identifie un thé de printemps à ses aiguilles d'un vert sombre et à son toucher soyeux. Ceux qui connaissent le Sencha Tensû en reconnaîtront les caractéristiques. Récolté dans la région de Miyazaki ce thé conviendra à tous ceux qui recherchent douceur et fraîcheur. Nous l'avons en effet sélectionné pour son côté végétal, sans astringence et pour sa texture souple qui enveloppe délicieusement le

JAPON



Aspect : Aiguilles vertes

Couleur de la Liqueur : Vert

Saveur Principale : Astringente (Intensité: Légère)

Famille Arômatique Liqueur : Marine (Intensité: Légère)

Notes Dominantes : Iodée, végétale

Notes de Tête : Végétale

Notes de Cœur : Iodé, végétal

Rémanence : Iodée

Texture : Veloutée

Conseils : 2g pour 15 cl de thé à 75°C pendant 2-2.30 min

Goût de la liqueur : Notes fraîches et légère astringence

Particularité : Cépage Yabukita

Commentaires de l'expert : Un thé très accessible, léger et doux. Un bon choix pour découvrir un peu plus les thés verts japonais

Précaution : 2g pour 15 cl d'eau

Moment de dégustation : Selon votre sensibilité à la caféine

Conservation : De préférence au frais, à l'abri de l'air, la lumière et l'humidité