

Code : 593

KG FUJISAN SOUCHONG (0,250) THE NOIR FUME DU JAPON



90°C



4 minutes

Région : Shizuoka

Récolte : Manuelle

Détail production : Produit par la famille Matsumoto.

Date de Récolte : Printemps

Jardin : 160m d'altitude



Process : "Thé noir Orthodoxe"

Ce thé est la rencontre d'un thé noir récolté non loin du mont Fuji et du célèbre érable japonais de Nagano. Il s'agit d'un thé fumé aux copeaux d'érable. Plus subtil que son cousin chinois (le Lapsang Souchong), son infusion délivre des notes rondes et chaleureuses

JAPON



Grand cru

Aspect : Longues feuilles en torsades

Couleur de la Liqueur : Cuivrée

Saveur Principale : Sucrée (Intensité: Modérée)

Famille Aromatique Liqueur : Fumée (Intensité: Modérée)

Notes Dominantes : Erable, mélasse

Notes de Tête : Fumée

Notes de Cœur : Sucre chaud, sirop d'érable

Rémanence : Leger bois de cèdre

Texture : Fluide

Conseils : 2g de thé pour 150ml d'eau

Goût de la liqueur : L'infusion délivre des notes rondes et chaleureuses

Particularité : Ce producteur est le seul à produire des thés fumés au Japon. Il s'agit d'un thé produit à partir du cépage Yabukita.

Commentaires de l'expert : J'aime beaucoup le coté réconfortant de ce thé, fumé tout en délicatesse. Les notes chaudes et rondes de sirop d'érable apportent beaucoup de corps à ce thé.

Moment de dégustation : Toute la journée

Accord Mets & Thé : Une viande blanche