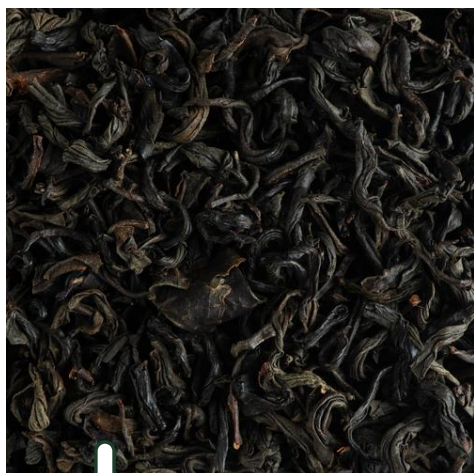


Code : 655

KG MALT 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 le fruit de la rencontre de l'univers du thé et celui du désormais célèbre Whisky Japonais. En effet, pour fumer ce thé, Matsumoto san a utilisé du bois de fût de whisky d'une distillerie mondialement connue de la préfecture de Saitama. Le résultat est d'une surprenante douceur mêlant la rondeur du thé avec les notes maltées, et la texture liquoreuse du Whisky. Une grand cru unique en son genre.

JAPON



Grand cru

Aspect : Longues feuilles en torsades

Couleur de la Liqueur : Cuivrée

Saveur Principale : Sucrée (Intensité: Légère)

Famille Aromatique Liqueur : Fumée (Intensité: Légère)

Notes Dominantes : Gourmand, maltée

Notes de Tête : Fumée et maltée

Notes de Coeur : Gourmand

Rémanence : Céréales

Texture : Fluide



Conseils : 2g de thé pour 150ml d'eau

Goût de la liqueur : Notes rondes et maltées, liquoreux du Whisky

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 : Une très grande réussite! Le résultat d'une excellente maîtrise du process d'enfumage du thé noir qui laisse s'exprimer de subtils aromes maltés.

Moment de dégustation : Toute la journée

Accord Mets & Thé : Crème brûlée