

Code : 720

KG BAI LIN BLACK (0,500)



90°C



4 min

Process : Flétrissage - Roulage - Oxydation - Séchage

L'histoire du Bailin Congou commence dans les années 50. Congou ou "Gongfu" signifie que ce thé est façonné traditionnellement à partir de jeunes pousses qui sont roulées en fines torsades, sans brisures. En résulte un thé avec des arômes légèrement caramélisés, cacaotés, fruités.

CHINE



Région : Hulin village ,Panxi town, Fuding city, province du Fujian

Récolte : Récolte manuelle

Date de Récolte : Fin mai-début juin

Jardin : Surface cultivée de 35 hectares à 750m d'altitude



Aspect : longues feuilles torsadées

Couleur de la Liqueur : Ambrée

Saveur Principale : Sucrée (Intensité: Modérée)

Famille Aromatique Liqueur : Gourmande (Intensité: Modérée)

Notes Dominantes : Fruité, cacao, caramel

Notes de Tête : Caramel (sucre chaud), fruité, fleuri (osmanthe)

Notes de Cœur : Fruitée (pomme cuite, fruit jaune), cacao

Rémanence : poudrée

Texture : Poudrée

Conseils : Infuser 2g pour 15cl d'eau à 90°C pendant 4 min

Goût de la liqueur : Fruité, cacao, caramel

Particularité : Cépage Fuding Da Bai

Commentaires de l'expert : Dans la même veine que le Huoshan Black et le Aram Black, j'aime beaucoup ce thé noir pour sa douceur gourmande. C'est une de mes fixettes ces dernières années, la douceur!

Précaution : 2g/15cl

Moment de dégustation : Selon votre sensibilité à la caféine

Accord Mets & Thé : Tarte aux pommes

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