

Code : 721

KG SENCHA KOCHI (0,250) nouveauté 2025



2min



80°C

Process : Récolte- Flétrissage 17h - Etuvage - Roulage - Séchage

Le sencha de KOCHI, aussi appelé "Tosa Tea", est caractérisé par sa liqueur savoureuse et sa richesse aromatique. Il est principalement produit dans les régions montagneuses à proximité de rivières réputées pour leur pureté. Il en résulte une liqueur très gourmande, torréfiée avec des notes d'amande et de sucre chaud.

JAPON



Région : Hidakamura, Takaoka, préfecture de Kochi

Récolte : Récolte mécanique

Date de Récolte : fin Mai

Jardin : Surface de 20 hectares, 250m d'altitude proche de la rivière NIYODO

Aspect : Aiguilles d'un vert-gris

Couleur de la Liqueur : Jaune

Saveur Principale : Astringente (Intensité: Modérée)

Famille Aromatique Liqueur : Gourmande (Intensité: Modérée)

Notes Dominantes : Sucre chaud, amandé, fleuri

Notes de Tête : Torréfié, amandé

Notes de Cœur : Très gourmand, amandé, sucre chaud, légèrement torréfié

Rémanence : Astringence qui permet une bonne longueur en bouche

Texture : nappante



Conseils : Pour une infusion traditionnelle : 5g dans 150ml à 90°C pendant 40 secondes, infuser de nouveau 3 à 4 fois en réduisant la durée. Pour une infusion à l'occidentale : une seule infusion avec 2g/150ml d'eau à 80°C pendant 2min

Goût de la liqueur : Arômes de sucre chaud et d'amande, fleuri

Particularité : Cépage SAYAMA KAORI, la quantité totale du lot : 120kg

Commentaires de l'expert : Ce thé est assez unique, de part son flétrissage long (17h) qui modifie complètement le profil aromatique. En effet, on a perdu les notes très vertes, iodées (volatiles) qui font place à une liqueur à la fois puissante et gourmande.

Précaution : Pour une unique infusion : 2g/15cl

Moment de dégustation : Selon votre sensibilité à la caféine

Accord Mets & Thé : Un financier, tout simplement

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