

Code : 775

KG THE OOLONG 4 SEASONS (0.250)



100°C



4 min

Process : Oolong ayant subi une oxydation de 15%

Les feuilles utilisées pour ce lot proviennent du cultivar Si Ji Chun (Four Seasons spring en Taiwanais) et ont un arôme frais et léger de printemps fleuri, (d'où le nom chinois "Printemps des quatre saisons"). Découvert par hasard ce cultivar 'pousse' tout au long de l'année ce qui est unique à Taiwan. Un sol riche combiné à une brume permanente créant des conditions idéales pour la culture du thé. TAIWAN



Région : Songbolin, canton de Mingjian, région de Nantou

Récolte : Récolte manuelle

Date de Récolte : Mars

Jardin : Thé de haute montagne (Gao Shan) cultivé à 400 m d'altitude dans la région de Mingjian / Nantou



Aspect : Perles vertes

Couleur de la Liqueur : Verte ambrée

Saveur Principale : Sucrée (Intensité: Légère)

Famille Aromatique Liqueur : Fleurie (Intensité: Modérée)

Notes Dominantes : Fraîche, végétale et grillée

Notes de Tête : Végétale et florale (fleurs de Lilas)

Notes de Coeur : Beurrée et sucrée

Rémanence : Fraîcheur printanière

Texture : Lisse

Conseils : Possibilité de faire plusieurs courtes infusions (1 minute) pour une nouvelle expérience olfactive.

Goût de la liqueur : Goût frais et végétal laissant place à des notes légèrement grillées et à l'onctuosité beurrée. (Rappelant ainsi le Jin Xuan)

Particularité : Appelé ainsi car porte le nom du cultivar (Si Ji Chun en Taiwanais) utilisé pour produire ce thé et découvert dans les années 80.

Commentaires de l'expert : Oolong offrant une expérience riche en arômes, alliant des notes végétales, fleuries et dans le même temps sucrées et légèrement lactées.

Moment de dégustation : Tout au long de la journée

Accord Mets & Thé : Viandes blanches et/ou poissons.