

Code : 960

KG HUOSHAN BLACK THE NOIR DE CHINE (0.250)



90°C



4 min

Process : Thé Noir Orthodox

Ce thé est né de la discussion entre amis producteurs (autour d'une tasse de thé), de multiples recherches dans des livres et de la curiosité d'un amoureux du thé et de sa région. Mr. Zhan a toujours produit un excellent thé jaune mais depuis l'année dernière il a décidé de "s'essayer" à la production de thé noir. Le résultat est exceptionnel tant par son profil aromatique (gourmand, cacao, fruité) que sa grande douceur.

CHINE



Région : Fuziling, Huoshan, LuAn, province d'Anhui à 700m d'altitude

Récolte : Manuelle

Détail production : Nous travaillons avec Monsieur Zhang depuis longtemps. Il partage ici sa nouvelle création

Date de Récolte : Avril-Mai

Jardin : Situé à 31° latitude Nord

Grand cru

Aspect : Longues feuilles torsadées

Couleur de la Liqueur : Ambrée

Saveur Principale : Sucrée (Intensité: Modérée)

Famille Aromatique Liqueur : Gourmande (Intensité: Modérée)

Notes Dominantes : Gourmandes, cacao, fruitées

Notes de Tête : Cacao, sucre chaud

Notes de Coeur : Cacao, taro caramélisé, fruits compotés

Rémanence : Cacao, Poudrée

Texture : Poudrée



Conseils : Infuser 2g pour 150ml d'eau à 90°C pendant 4 min ou encore mieux : une préparation traditionnelle dans un Gaiwan (5g pour 150ml) avec des infusions courtes et répétées.

Goût de la liqueur : Cacao, sucré chaud, taro caramélisé, fruits compotés

Particularité : Huoshan black ou comment un grand expert des thés jaunes a appris dans les livres à produire un thé noir exceptionnel !

Commentaires de l'expert : Nous achetons les thés de Mr.Zhang depuis de nombreuses années et je connais très bien la qualité de son thé jaune (Huoshan Huang Ya). Lorsqu'il m'a fait déguster sa nouvelle création j'ai absolument voulu la sélectionner pour Dammann Frères.

Précaution : Infuser 2g pour 150ml d'eau

Moment de dégustation : Selon votre sensibilité à la caféine

Accord Mets & Thé : Tarte tatin ou une mangue bien juteuse

Conservation : A l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité