



# AGAZUL

## COLOMBIE

# AGAZUL

## COLOMBIE



### PROFIL DU CAFÉ

PRODUCTEUR 14 producteurs - Terra Coffee SAS

TERROIR Palestina, Huila, Colombie

VARIÉTÉS BOTANIQUES Pink Bourbon

RÉCOLTE juin - août 2020

ALTITUDE 1600 - 1800m

TRAITEMENT Lavé - séché au soleil avec protection contre la pluie

### MÉTHODE D'INFUSION CHEMEX

Notes de dégustation:  
Orange, cerise noire, sirop  
d'érable

Dose [g] 22

Temp. Infusion [F] 98

Qt d'eau [g] 352

Ratio [café/eau] 1:16

Durée totale [min] 4:00

## HISTORIQUE

Niché dans les régions montagneuses près de *Palestina* dans le sud de *Huila* en *Colombie*, ce café est récolté et transformé par un petit groupe de producteurs associés à une organisation appelée *Terra Coffee SAS*. La plupart sont des foyers multi générationnels qui produisent du café depuis des décennies. La région fait partie d'une porte d'entrée vers un parc national autrefois appelé «*Aguazul*», un nom que *Terra Coffee* a donné à ses exportations.

La plupart des fermes font en moyenne moins de 3 hectares par parcelle, mais la petite taille de celles-ci n'a pas empêché les producteurs colombiens d'ajouter de la valeur à leurs cultures.

Contrairement aux petits exploitants dans de nombreuses autres régions du monde, qui vendent fréquemment leurs cerises à des centres de transformation centralisés, la puissante *Fédération colombienne (FNC)* a donné aux producteurs les moyens de dépulper, fermenter et laver leur café eux-mêmes, obtenant ainsi un prix plus élevé à la livre.

## L'HARMONIE DES PETITS PRODUCTEURS

Ce mélange provient de 14 producteurs avec de petites fermes.

Chaque producteur possède son propre micro-moulin où il récolte soigneusement les cerises, dépulpe, fermente, lave et sèche doucement ses grains sur des plates-bandes surélevées.

ÉDITION SPÉCIALE  
SÉLECTION DU TORRÉFACTEUR

C'est incroyable de constater l'harmonie entre tous ces producteurs dans la gestion agricole et les pratiques post-récoltes pour obtenir un mélange propre et cohérent. Tout en ayant juste assez de différences d'une ferme à l'autre pour créer une riche complexité de saveurs.

## PROFIL AROMATIQUE

Une préparation optimale de ce grain résulte en un délicieux café juteux et expressif, qui nous offre des notes de bonbon à la pastèque, de kiwi, de goyave et de cerise, avec un soupçon de pétale de rose, un corps luxuriant et décadent et une finale persistante.

## RÉGIONS



418-364-6788 | [info@brulerieduquai.com](mailto:info@brulerieduquai.com)

[WWW.BRULERIEDUQUAI.COM](http://WWW.BRULERIEDUQUAI.COM)