

La sélection du MOIS



Kenya - Terroir Kiambu – The Last MASSAI

Environnement : Montagne 1700/2200 m d'altitude.

Récolte : Manuelle Octobre à Mars

Variété : Arabica K7 et Kiumbu

Process : Lavé kenyan

A propos

Cette sélection est issue de petites productions du centre du pays, au sud du mont Kenya, sur les hauts plateaux de l'appellation "Kiambu".

Le café est produit par les comtés suivants : Nyeri, Kirinyaga, et Kiambu.

Les producteurs Kényans sont généralement de petits propriétaires. Les 2/3 ont en moyenne 300 arbres et produisent de 1000 à 1500 kg de cerises par an. Le tiers restant est propriétaire de ce qu'on appelle dans le jargon des "Estates" qui se regroupent en coopératives.

Profil sensoriel

Une tasse typique des cafés africains du Kenya avec un côté agrume et fruits exotiques gourmand et un final légèrement végétal autour de la mélasse.

KENYA

Score SCA 84

Petits producteurs

