



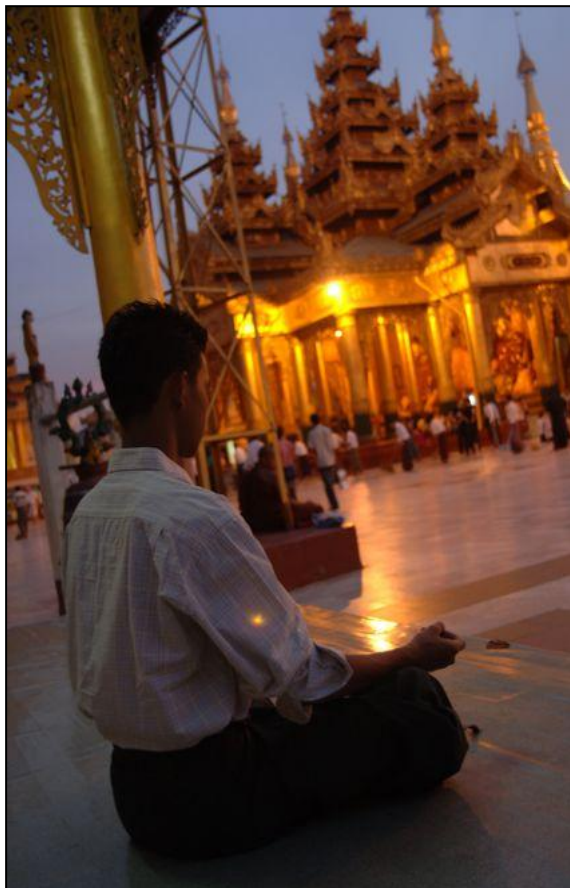
Birmanie-Chaung Gwe

La Birmanie est un état de l'Asie du sud-est qui fédère 7 provinces principales. Ce pays est plus connu pour ses pagodes, son prix Nobel de la paix et ses troubles politiques et sociaux que pour son café.

Cependant la plantation qui produit ce café remarquable n'est pas une création récente puisqu'elle a été fondée dès 1930 par des écossais. Elle se situe au nord de Mandalay sur les contreforts de l'Himalaya.

Il est difficile d'y accéder et ce n'est qu'après de longues heures de piste qu'il est possible de la rejoindre.

Les caféiers sont plantés à flanc de montagnes et il en résulte que l'entretien, la récolte et la taille constituent une tâche difficile et pénible. Les paysans n'ont que plus de mérite de produire ce café extraordinaire dans tous les sens du terme. Des arbres centenaires apportent l'ombrage nécessaire et permettent de préserver les sols de l'érosion.



Type : Arabica Bourbon

Préparation : Voie Humide

Altitude : 1200-1300 mètres

Récolte : De fin octobre à janvier

Teneur en caféine : 1.25% environ

Port d'exportation : Rangoon.

Tasse : Café noble et complet. Des arômes d'une grande complexité proches du réglisse et du caramel.

Une bonne longueur en bouche avec un final acidulé persistant.

