

Chine Simao

Le café est cultivé en Chine depuis 1920 pour le robusta lorsqu'il a été introduit d'Indonésie et depuis 1950 pour l'Arabica. Pendant la révolution culturelle la culture du café a été mise en sommeil et n'a véritablement repris qu'en 1982.

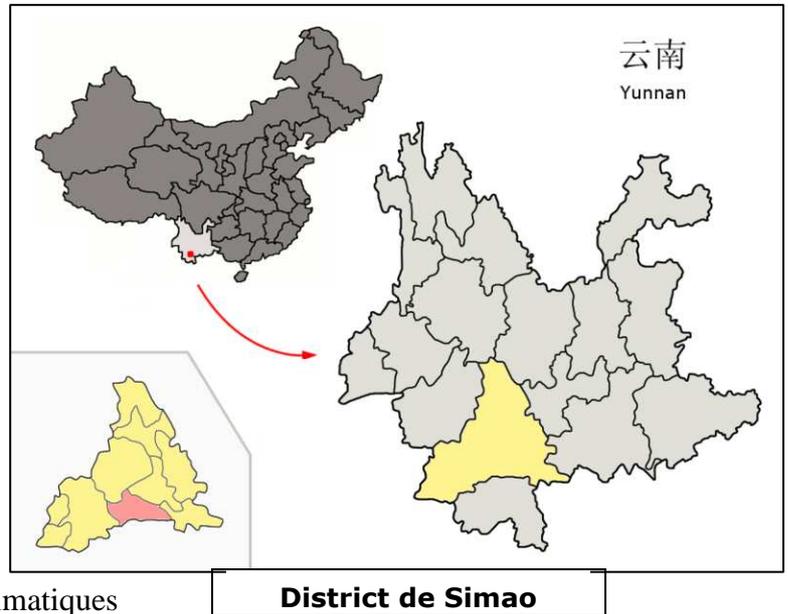
Le district de Simao est une partie de la Province du Yunnan, caractérisé par la fertilité de son sol et par des pluies abondantes (280 Jours/ an)

Les structures de productions sont essentiellement constituées de petites exploitations.

Dans cette région, il existe environ 150 plantations dont la plus étendue recouvre 200 ha, les caféiers poussent à une altitude idéale de 1200 mètres et bénéficient des conditions climatiques

qui ont fait de cette contrée une des plus réputées en matière de Thé.

La pluviosité de 1400 mm/an et la température moyenne de 20° conjuguées à la protection constituée par les chaînes de montagnes septentrionales, favorisent sans conteste la culture de plantes tropicales comme le café.



District de Simao

Caractéristiques techniques :

Espèces botanique	: Catimor
Floraison	: Mai à Octobre
Récolte	: Novembre à Mars
Traitement	: Méthode humide
Séchage	: Naturel au soleil
Triage	: Manuel
Classement	: 0.5 à 1 % de défauts. Pas de corps étrangers
Fève	: Couleur vert/bleu intense, légèrement pelliculé

Tasse : Bonne acidité, excellent corps, très bonne persistance en bouche, équilibré, peut rivaliser avec certains bon cafés d'Amérique centrale.

Torréfaction : nous recommandons une torréfaction moyennement soutenue.

