

## Darjeeling 2nd Jungpana Organic

## **TEMPS**

4 à 5 minutes pour une eau à 90-95°C.

## QUANTITE

1 cuillère à café bombée par personne

## **PROVENANCE**

Thé noir d'Inde, sur les contreforts de l'Himalaya, récolte Organic d'été.

Récolte d'été, tasse corsée.



De grade Ftgfop1, récolté en été (2nd flush), c'est un assemblage de feuilles entières brun foncé et noir avec une bonne proportion de feuilles dorées.

Au nez se dégage un arôme de noisette légèrement floral.

L'infusion est de couleur ambrée limpide avec un doux arôme musqué. Elle donne une tasse corsée, de faible astringence, avec une bouche musquée, des notes florales d'une belle douceur et une finale allant vers le raisin sec.