

# Perles noires

## TEMPS

Entre 5 et 7 minutes pour une eau à 80-90°C.

## QUANTITE

1 cuillère par personne

## PROVENANCE

Thé semi-fermenté de Formose.

Récolté à la main.



La feuille est délicatement cueillie à la main, puis roulée manuellement en petites perles.  
Sa qualité exceptionnelle est due à un climat propice et une longue fermentation.  
L'arôme prononcé se situe dans un registre de fruits exotiques.  
Très belle rémanence en fin de bouche.