



YRGACHEFFE

ARABICA D'ETHIOPIE

LE CAFÉ DANS LA PROVINCE DU SIDAMO



La région de Sidamo abrite les plus grands cafés lavés d'Ethiopie et notamment le « Yrgacheffe » qui est cultivé autour de la ville du même nom .

L'HISTOIRE DU CAFÉ YRGACHEFFE



L'Ethiopie est le **berceau du café**, les paysans éthiopiens ont donc une **expérience multiséculaire de la culture et de la préparation de leurs cafés**.

L'Yrgacheffe pousse à une altitude qui varie de **1800 à 2200 mètres**. La culture de ce café est évidemment traditionnelle avec un **ombrage modéré** mais présent, et un **séchage naturel au soleil**. Sa préparation est effectuée selon la **méthode humide**, avec une **qualité de base tellement bonne** que le **triage manuel** permet d'obtenir des cafés à l'aspect irréprochable.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES



ALTITUDE

Plantations situées de 1800 à 2200 mètres



ESPÈCES & VARIÉTÉS

Arabica
Typica



PÉRIODE DE RÉCOLTE

Ce café est récolté entre fin Juillet et Décembre



AROME & SAVEUR

Un arôme parfumé typique et une saveur d'exception

Tout simplement **grandiose**. L'acidité est **douce** et **agréable** parfois **abricotée**, la **longueur en bouche** exceptionnelle et le **corps** est **équilibré**. Son parfum oscille entre fruité et chocolaté.

CARACTÉRISTIQUES SECONDAIRES

Plantation : Ombrage modéré

Arôme : Parfum typique

Préparation : Voie humide

Saveur : Exceptionnelle

Séchage : Naturel (soleil)

Corps : Equilibré

Triage : Manuel

Acidité : Douce

Couleur Fève : Bleu vert

Parfum : Fruité ou chocolaté

Aspect Fève : Légèrement pelliculée

Région : Sidamo

Milling Process : Arabica lavé

Période Exportation : A partir du mois de Décembre