



Arômes complexes de ce très grand cru

Description du produit

Quantité : 4 à 5 cuillères bombées pour 1 litre d'eau à 80-90 °C.

Provenance : Thé semi-fermenté de Formose

Qualités: 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.

Temps d'infusion : Entre 3 et 5 minutes