

Un thé noir “Grand Cru” issu de plantation prestigieuse

Surnommé le « Champagne des thés noirs », le Darjeeling est un thé noir haut de gamme bénéficiant d'une IGP et issu de plantations prestigieuses.



UN THE NOIR “GRAND CRU” ISSU DE PLANTATION PRESTIGIEUSE

L’histoire du thé Darjeeling remonte au XIXème siècle. C’est l’empire colonial britannique qui développe la culture de thé en Inde pour concurrencer le thé chinois et répondre à une demande locale.

En 1856, les premières plantations de thé indiennes apparaissent dans la région de Darjeeling, dans l’Etat du Bengale Occidental, au nord du pays. Un choix tout sauf anodin. En effet, la région du Darjeeling est un territoire montagneux, sur les contreforts de l’Himalaya. L’endroit bénéficie de conditions climatiques particulièrement propices à la culture du thé.

Très rapidement, la qualité du thé augmente et, sous l’influence britannique, le Darjeeling devient un produit d’exportation très apprécié.

Le thé Darjeeling est un grand cru cultivé dans des plantations prestigieuses. Il existe aujourd’hui une centaine seulement de jardins officiels « Darjeeling », tous situés dans une zone géographique bien précise à plus de 1300 m d’altitude. En effet, le Darjeeling fait l’objet d’une IGP qui atteste de son origine et du respect d’un cahier des charges très strict.

Le thé noir Darjeeling dévoile une infusion ambrée. En bouche, l’infusion produit des notes fleuries ou boisées. Comparé à l’autre thé indien, le thé Assam, le Darjeeling est plus aromatisé, avec des notes parfumées. Il se consomme aussi bien au petit-déjeuner qu’au « tea time », nature ou avec un nuage de lait.

LISTE DES INGRÉDIENTS

Thé noir Darjeeling FTGFOP1*

* issus de l’agriculture biologique

COMMENT DÉGUSTER VOTRE THÉ DARJEELING FTGFOP1 ?

Infusion chaude :

Grammage : 12-15 g/l

Temps d'infusion : 2-3 minutes

Température d'infusion : 90°

Infusion glacée :

Dosage : 1 [cuillère doseuse](#) pour 1L d'eau

Temps d'infusion : 3h