



THÉS NOIRS
DARJEELING
PRINTEMPS 2025
jardin du thé

VICTORIA'S PEAK BIO

SFTGFOP1 - DJ1 - Récolte printemps 2025

Victoria's Peak est une parcelle exclusive du jardin du Steinthal, créée en hommage à la reine Victoria. Seuls des théiers soigneusement sélectionnés y sont plantés, rendant chaque récolte précieuse et rare. Seules de très petites quantités sont exportées chaque année.

Ses feuilles torsadées vert opale, parsemées de nombreuses pointes argentées, donnent une infusion claire, d'une belle teinte bronze. En tasse, on découvre une liqueur fraîche, avec un arrière-goût délicatement sucré.

Il s'infuse jusqu'à 3 fois.

21.60€/100g - 11.20€/50g CONSO : 5.20€

STEINTHAL BIO

SFTGFOP1 - DJ1 - Récolte printemps 2025

Située au pied de l'Himalaya, cette plantation emblématique de Darjeeling a été fondée il y a près de 170 ans par un missionnaire allemand. Elle compte parmi les plus anciennes de la région.

Aujourd'hui encore, elle produit certains des meilleurs thés biologiques, cultivés entre 1100 et 2000 mètres d'altitude. Ces conditions exceptionnelles donnent naissance à des thés fins, équilibrés et élégants.

Ce thé s'infuse jusqu'à 3 fois.

25€/100g - 12.90€/50g CONSO : 5.20€

BADAMTAM

FTGFOP1 - DJ1 - Récolte printemps 2025

Niché à flanc de montagne, le jardin de Badamtam est traversé par les rivières Rangeet et Majhitar, qui lui confèrent un terroir unique. Situé jusqu'à 1 800 mètres d'altitude, il est réputé pour produire des thés parmi les plus prisés du marché mondial.

Ce thé au goût puissant révèle des notes boisées, une délicate touche de malt et une subtile nuance muscat.

Infusion : 3 fois.

26.60€/100g - 13.20€/50g CONSO : 5.20€

ARYA BIO

FTGFOP1 - DJ1 - Récolte printemps 2025

La plantation Arya, située entre 850 et 1 800 mètres d'altitude, produit presque exclusivement des thés biologiques de première qualité. Ce jardin historique offre des récoltes raffinées, très appréciées des amateurs de Darjeeling. Son infusion légèrement sucrée dévoile des notes de noisette accompagnées d'une touche subtilement épicée.

Infusion : 3 fois.

24€/100g - 12.40€/50g CONSO : 5.20€

SEELYOK BIO

FTGFOP1 - DJ2 - Récolte printemps 2025

Cultivé entre 1 100 et 1 800 mètres d'altitude, ce thé profite d'un équilibre idéal entre soleil, pluie et sols riches en nutriments. Il en résulte une large palette de saveurs, avec une récolte de printemps particulièrement remarquable.

Infusion : 3 fois.

23.8€/100g - 12.30€/50g CONSO : 5.20€

SAMABEONG BIO

FTGFOP1 - DJ1 - Récolte printemps 2025

Fondé en 1882 au pied de l'Himalaya, le jardin de Samabeong cultive exclusivement des thés biologiques d'excellente qualité, à 2 000 mètres d'altitude.

Sa liqueur végétale et savoureuse révèle de surprenantes notes d'abricot.

Infusion : jusqu'à 3 fois.

23.4€/100g - 12.10€/50g CONSO : 5.20€

PHUGURI BIO

FTGFOP1 - DJ1 - Récolte printemps 2025

Situé dans la vallée de Mirik, le jardin de Phuguri est réputé pour ses remarquables qualités clonales. Ses grandes feuilles régulières, ponctuées de pointes argentées, donnent une infusion d'un orangé éclatant. En bouche, ce Darjeeling classique séduit par son caractère doux, fleuri et subtilement épicé.

Il s'infuse jusqu'à 3 fois.

19.4€/100g - 10.10€/50g CONSO : 4.80€

ORANGE VALLEY

FTGFOP1 - DJ1 - Récolte printemps 2025

Le domaine Orange Valley, entouré de nombreux orangers, est situé entre 1 000 et 2 000 mètres d'altitude. Ses théiers centenaires, dont certains datent de la création du domaine, offrent à ce thé un goût unique et exceptionnel.

Il s'infuse jusqu'à 3 fois.

25.6€/100g - 13.20€/50g CONSO : 5.20€