

THÉ DU ROUSSILLON



LES PLANTATIONS
D'ACAPPELLA®

Cultivé & Produit en France

A portrait of a middle-aged man with glasses, wearing a dark polo shirt and orange pants, standing in a greenhouse. The background shows the structure of the greenhouse and some plants. The text 'Jean-Marc Agronome & fondateur' is overlaid on the left side of the image.

Jean-Marc
Agronome & fondateur



Le thé des Plantations d'Acapella est inédit par sa rareté et son excellence. Il est le fruit d'une passion pour l'agriculture, de ce breuvage millénaire, et bien sûr de l'amour d'une région entre mer et montagne, le Roussillon.

Prenez le temps de préparer l'infusion, de sentir les odeurs, d'apprécier les saveurs. C'est une boisson subtile qui mérite toutes vos attentions dans sa préparation.

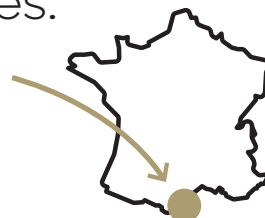




ENTRE MER & MONTAGNE... AU COEUR DU ROUSSILLON, *un nouveau terroir de thé!*

C'est une région ensoleillée, au climat doux en hiver, propice à beaucoup de cultures agricoles, et maintenant pour la première fois, au thé. Les serres non chauffées apportent une protection contre les vents forts, parfois secs, et gardent une hygrométrie adaptée à nos théiers.

Le sol est sablo-limoneux, drainant, très riche en matière organique, parfait pour nos variétés de thés.



Les Plantations d'Acapella
accueillent de nombreux visiteurs.



UN ÉCOSYSTÈME RÉSILIENT, ÉCONOME & en agriculture biologique

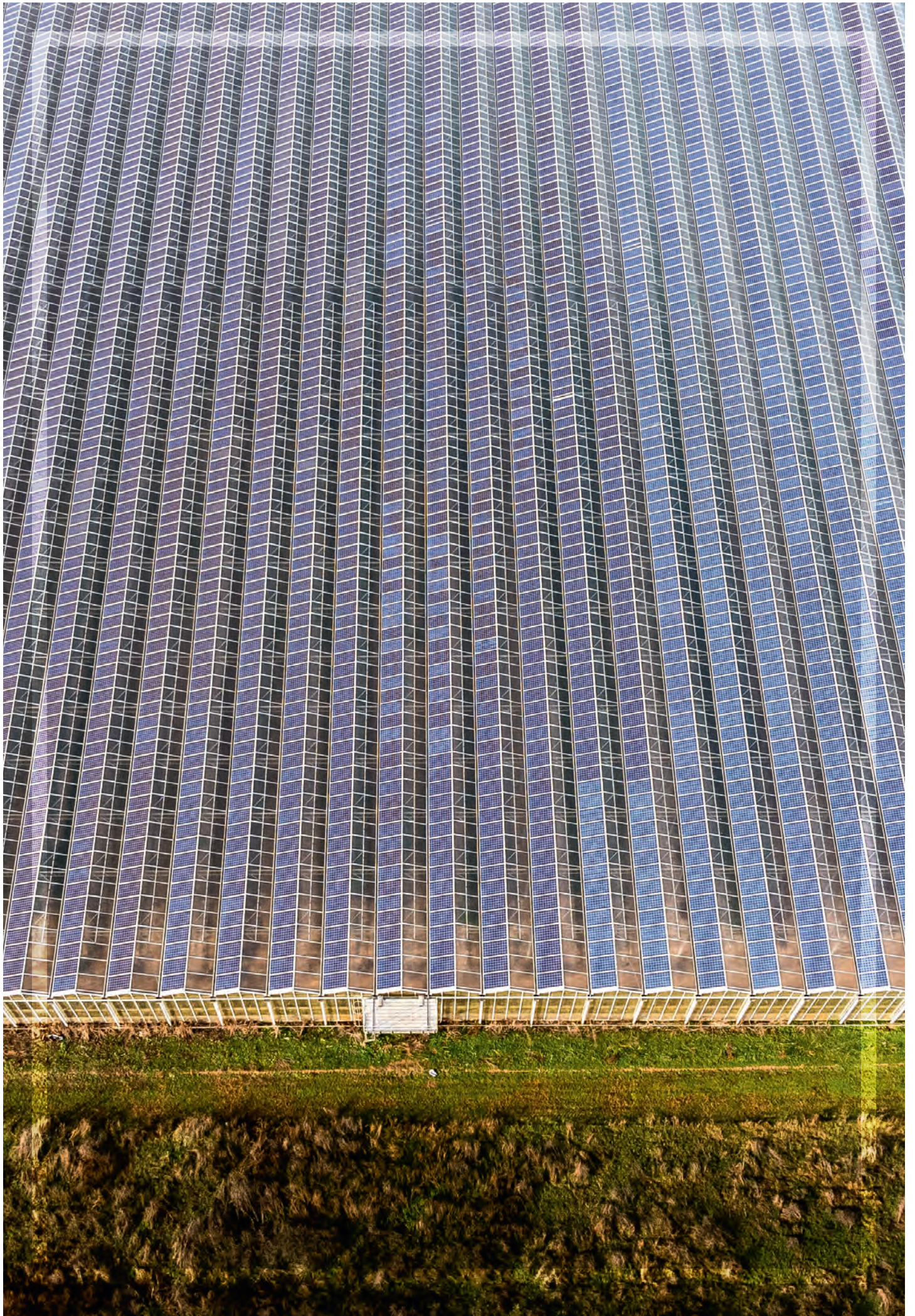
Nous avons créé un véritable écosystème complexe avec une faune et une flore riche et variée permettant de ne pas utiliser de pesticides de synthèse.

- Nous utilisons des insectes bénéfiques pour limiter la prolifération des ravageurs comme les pucerons, les acariens, les cochenilles...
 - Nous utilisons des micro-organismes bénéfiques comme des champignons mycorhiziens pour aider la plante à mieux se nourrir, à résister aux maladies et à s'approvisionner en eau.
 - Nous utilisons les paillages et les couverts végétaux pour nourrir et structurer le sol, limiter les mauvaises herbes, garder l'humidité mais aussi abriter tous les animaux comme des couleuvres, des batraciens...
- Et si besoin, nous désherbons à la main.



FR-BIO-01
Agriculture France





À L'OMBRE POUR UNE QUALITÉ *d'exception !*

Les théiers sont des arbustes qui vivent naturellement à l'ombre des grands arbres.

Les meilleurs thés au monde sont volontairement mis à l'ombre avant la récolte, comme les *Gyokuro japonais*.

Nous protégeons partiellement nos théiers de la lumière directe du soleil grâce à des panneaux photovoltaïques. Les théiers vont alors synthétiser plus de chlorophylle et d'autres métabolites qui confèrent au thé infusé des qualités organoleptiques exceptionnelles.



PLUS DE 19 VARIÉTÉS
DE THÉIERS POUR
une variété de goûts

En provenance de plusieurs origines,
de plusieurs pépiniéristes, cette diversité
nous permet de sélectionner les meilleurs thés
pour leur qualité et leur capacité à s'adapter
à leur environnement.



DES MÉTHODES DE RÉCOLTE *sélectives* & DE TRANSFORMATION *fines*

La récolte et la transformation des thés nécessitent un savoir-faire très précis et délicat.
C'est un éternel apprentissage...

La récolte est sélective, juste les bourgeons et quelques jeunes et tendres feuilles.
Les feuilles sont roulées à la main, flétries, fixées dans un wok et séchées sur place dans un chalet en bois.





DES ANALYSES SENSORIELLES POUR COMPARER & CARACTÉRISER *Nos thés.*

En collaboration avec l'Ecole d'Ingénieur de PURPAN-TOULOUSE, un panel d'experts déguste nos thés et les compare à l'aveugle à d'autres thés de différentes origines pour les caractériser et attester de leur qualité.

Des analyses physico-chimiques nous permettent d'objectiver les qualités organoleptiques de nos thés.



Nos thés primés AU JAPON, EN CHINE ET À PARIS



Un honneur d'avoir pu être récompensé dans des concours prestigieux aux côtés de thés provenant des régions les plus renommées du monde.

ON PARLE DE NOUS !

<https://www.lesplantationsdacapella.fr/on-parle-de-nous/>



© La Cuisine des Mousquetaires



© Radio France - Clémence Fullea



TIME

Le Parisien

•2

•3

Cuisine
et Vins
DE FRANCE



LE FIGARO

le monde de
L'ÉPICERIE FINE

LA DÉPÊCHE

actu.fr

TF1

Midi Libre

Europe 1

Mention Spéciale du Jury
lors du 23ème prix Alfred
SAUVY en 2022

Coup de Cœur Région
aux Septuors 2022





PARFUMÉS
OU NATURES
*découvrez-vite
nos thés.*

Thés des Plantations

Les parfumés



Velours d'épices

THÉ NOIR PARFUMÉ

Un thé profond et enveloppant, aux notes toastées et épicées.

Une tasse gourmande où les épices douces viennent sublimer la richesse du thé noir du Roussillon.

PROFIL AROMATIQUE : BOISÉ — ÉPICÉ — ROND



DOSAGE / 25 cl d'eau
1 càc



TEMPÉRATURE D'INFUSION
90°C



TEMPS D'INFUSION
4'

Ingédients : thé noir*, sarrasin*, cacao*, orge*, cardamome*, cannelle*, vanille*, baies roses*.



Rouge délice

THÉ VERT PARFUMÉ

Une infusion fruitée et généreuse.

Fraise, cassis, framboise et cerise s'expriment avec gourmandise dans une tasse vive et équilibrée.

PROFIL AROMATIQUE : FRUITÉ — GOURMAND — ROND



DOSAGE / 25 cl d'eau
1 càc



TEMPÉRATURE D'INFUSION
80°C



TEMPS D'INFUSION
3-4'

Ingédients : thé vert*, arômes naturels, fraise*, cassis*, framboise, cerise*, vanille, pétales de rose*.



Eclat de rose

THÉ VERT PARFUMÉ

Une infusion florale délicate et élégante.

Les notes végétales du thé vert s'harmonisent avec finesse aux arômes subtils de rose.

PROFIL AROMATIQUE : FLORAL — VÉGÉTAL — DOUX



DOSAGE / 25 cl d'eau
1 càc



TEMPÉRATURE D'INFUSION
80°C



TEMPS D'INFUSION
3-4'

Ingédients : thé vert*, boutons de rose*.



Les agrumes

THÉ NOIR PARFUMÉ

Un thé lumineux et zesté.

Les notes d'agrumes apportent fraîcheur et éclat à la profondeur du thé noir.

PROFIL AROMATIQUE : AGRUMES — FRAIS — VIF



DOSAGE / 25 cl d'eau
1 càc



TEMPÉRATURE D'INFUSION
90°C



TEMPS D'INFUSION
4'

Ingédients : thé noir*, écorces de bergamote*, arômes naturels (pamplemousse, citronnelle, bergamote, citron vert*), pétale de bleuët rouge*.



Souffle de menthe

THÉ VERT PARFUMÉ

Une fraîcheur intense et équilibrée.

Menthe poivrée, menthe verte et menthe nanah offrent une infusion tonique et désaltérante.

PROFIL AROMATIQUE : FRAIS — VÉGÉTAL — TONIQUE



DOSAGE / 25 cl d'eau
1 càc



TEMPÉRATURE D'INFUSION
80°C



TEMPS D'INFUSION
3-4'

Ingédients : thé vert*, menthe poivrée*, menthe verte*, menthe nanah*.

Thés des Plantations

Les natures



Thé blanc

THÉ BLANC NATURE

Une liqueur douce et soyeuse.
Des notes de fruits jaunes et végétales pour une tasse délicate et élégante.

PROFIL AROMATIQUE : FRUITÉ — DOUX — FLORAL



DOSAGE / 25 cl d'eau
3 g



TEMPÉRATURE D'INFUSION
75°C



TEMPS D'INFUSION
5-6'



Thé noir

THÉ NOIR NATURE

Un thé structuré et gourmand.
Une liqueur ambrée aux notes de miel et d'épices, issue du terroir du Roussillon.

PROFIL AROMATIQUE : MIEL — ÉPICÉ — ROND



DOSAGE / 25 cl d'eau
3 g



TEMPÉRATURE D'INFUSION
90°C



TEMPS D'INFUSION
4'



La Tramontane

THÉ VERT NATURE

Un thé vif et cristallin.
Une infusion herbacée, fraîche et élégante, inspirée par le vent du Roussillon.

PROFIL AROMATIQUE : VÉGÉTAL — VIF — FRAIS



DOSAGE / 25 cl d'eau
3 g



TEMPÉRATURE D'INFUSION
80°C



TEMPS D'INFUSION
4'



Le Marin

THÉ VERT NATURE

Une fraîcheur saline et végétale.
Un thé iodé et pur, évoquant les embruns marins et la lumière du littoral.

PROFIL AROMATIQUE : IODÉ — FRAIS — MINÉRAL



DOSAGE / 25 cl d'eau
3 g



TEMPÉRATURE D'INFUSION
80°C



TEMPS D'INFUSION
4'



LES PLANTATIONS
D'ACAPELLA®

Siège Social

13 chemin de Baroutet
31700 DAUX
FRANCE

Exploitation

880 Route d'Alenya RD 22
CS 80 046
66751 SAINT-CYPRIEN CEDEX
FRANCE

info@lesplantationsdacapella.fr

WWW.LESPLANTATIONSDACAPELLA.FR