

Le mois de décembre, sombre, est éclairé par la magie de la perspective de Noël.

Mystérieux comme les épices qui embellissent et parfument nos thés de fêtes, ce mois d'hiver annonce la victoire du soleil et les jours vont commencer à rallonger tout doucement pour nous égayer.

Découvrons la douce et réconfortante présence des épices dans nos thés. La suavité commence dans nos tasses pour se révéler à nos palais. Tous nos sens sont en éveil et la maison se parfume de l'Orient.

Le thé nous offre le monde et les parfums ne gâtent en rien ses vertus.

Le thé parfumé sublime l'imaginaire de Noël et nous revigore.

La puissance des épices nous vivifient et rendent notre intimité festive.

Saveurs du lundi

Le thé du mois

L'étoile du 25 : Mélange de noir de Ceylan, rond et long en bouche, et de cerises séchées et d'amande.

N°25 : Un thé de Ceylan sublimé d'agrumes, roses amande, vanille, cannelle, gingembre et quelques fruits rouges.

Noël boréal : Pour éclairer vos soirées de décembre, écorces d'oranges agrémentées d'amande, de badiane et d'une pointe de cannelle.

Sencha de fête : Thé vert japonais relevé de citron et de gingembre. Revigorant pour affronter les frimas qui arrivent.

Noël en sencha : Thé vert du Japon sublimé d'agrumes et de fruits rouges aux notes suaves d'amande et de pistache.

Thé blanc de Noël : Ce thé blanc de Chine marie ses feuilles argentées à l'éclat des fruits rouges et des perles nacrées de chocolat blanc.

Notes de dégustation

SAVEURS ET HARMONIE



24, rue de la Colombette Toulouse
Tel : 05 61 99 32 98
<http://www.saveursharmonie.com/>