

## LA DÉGUSTATION

Goût fruité, herbacé (note de foin, de gazon). Ardente convient parfaitement pour les salades.

## LES VARIÉTÉS

Picholine  
Aglandau  
Bouteillan  
Et Negrette / Ubac / Frantoio / Capellan

## LE SOL

Grès calcaire  
Oliviers de coteaux de versant Est à 250 m d'altitude en moyenne.

## LE TRAVAIL DES OLIVIERS

Agriculture bio certifiée  
Taille en gobelet  
Plantation en faible densité (200 à 300 arbres / ha)  
Ajout de fumier d'ovin uniquement  
Griffage et enherbement naturel sous les rangs

## CUEILLETTE ET PRESSURAGE

Cueillette manuelle lorsque les olives sont vertes ou tournantes (mi-octobre à mi-novembre)  
Première pression à froid, de catégorie supérieure, vierge extra  
Filtration  
Mise en bouteille au domaine

# HUILE D'OLIVE

FRUITÉ VERT

EXTRA VIERGE - 2022



- 500 ML -

- 1 L -

- 3 L -

