

LA DÉGUSTATION

INTENSITÉ ET ARDENCE

Fruité intense, aux notes herbacées comme le foin, l'herbe fraîche coupée, d'artichaud frais. L'ardence est marquée en finale, avec des notes poivrées et une légère amertume.

Cette huile intense convient parfaitement pour l'assaisonnement des salades, et les plats méditerranéens.

LES VARIÉTÉS

Picholine
Aglandau
Bouteillan
Et Olivière / Ubac / Frantoio / Petit Broutignan / Capellen / Sauzen Vert

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



- 500 ML -

- 1 L -

- 3 L -

