

LA DÉGUSTATION

DOUCEUR

Huile empreinte de beaucoup de douceur, intensément aromatique aux notes d'artichaut cuit, d'olives noires confites et de tapenade.

Belle allonge légèrement poivrée.

S'accorde avec des viandes rouges grillées, des légumes d'été ou des poissons grillés.

LES VARIÉTÉS

Picholine

Négrette

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 et de compost végétal

Griffage et enherbement naturel sous les rangs

CUEILLETTE ET PRESSURAGE

Cueillette manuelle lorsque les olives sont noires (fin novembre à mi-décembre)

Après récolte, conservation pendant une quinzaine de jour en palox hermétiques, à l'abri de l'oxygène et à température d'une vingtaine de degrés

Pressurage au début de fermentation

Première pression à froid, de catégorie supérieure, vierge

Filtration et Mise en bouteille au domaine

HUILE D'OLIVE

OLIVES MATURÉES

VIERGE



- 500 ML -

- 1 L -