

Huile d'Olive Vierge Extra



• La Dégustation

- * Olives récoltées à la main
- * goût fruité, herbacé (note de foin, de gazon)
- * ardente

convient parfaitement pour les salades.

• Variétés

- * Picholine
- * Negrette
- * Aglandau
- * Bouteillan

• La Situation

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

• Le Sol

Loess sur roche de grès de calcaire.

• Méthode

Huile d'olive extraite à froid, de catégorie supérieure. Récolté et mise en bouteille au domaine.

• Contenance et Conservation

Bouteille de 50cl à conserver 1 an (éviter le froid).