

HUILE D'OLIVE BOUTEILLAN



Mode de production

Huile d'olive biologique certifiée FR-BIO-10.

Variété

100% Bouteillan

Période de récolte

Début octobre

Elaboration

Huile vierge extra obtenue par extraction à froid d'olives récoltées et portées le jour même au moulin. Il faut 11,4kg d'olives pour fabriquer 1 Litre. La récolte se fait avant la fin de la lipogenèse, c'est-à-dire à l'apparition de l'huile dans l'olive, pour garder tous les arômes du fruit. Les olives sont ramassées à maturité, tôt en saison, pour obtenir des arômes herbacés, caractéristiques de la variété.

Notes de dégustation

Cette huile ardente peut être utilisée par sa puissance comme un condiment. Ses arômes évoquent l'herbe fraîchement coupée ou encore l'amande verte.

Suggestion d'accompagnement

Cette huile s'utilisera en accompagnement sur des pâtes fraîches, des poissons, des potages et certains fromages de chèvre ou de brebis.



DOMAINE DE VALDITION Route d'Eygalières - 13660 Orgon - Tél. 04 90 73 08 12
www.valdition.com // valdition@valdition.com

