DOMAINE DE
LAUZIÈRES
LES BAUX DE PROVENCE

HUILE D'OLIVE Vierge Extra 2022

Appellation huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence protégée

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par procédés mécaniques.

Dégustation :

Une huile délicate. Un nez marqué par les feuilles de tomates. En bouche, l'attaque est douce : un cœur d'artichaut « Violet de Provence ». Le retour est long et surprenant, dominé par le piment d'Espelette.

Production :

1700 litres

Conditionnée en bouteilles de 37,5 cl et 75 cl.

Variétés :

Salonenque, Grossane, Verdale et Picholine.

Culture et façonnage :

En biodynamie chaque étape est faite avec le plus grand soin, de la taille des oliviers à la mise en bouteilles. L'olivade se fait entièrement à la main. Les olives sont triées et effeuillées. Mises en caissettes, elles sont conduites au Moulin. Elégante et complexe, elle n'est pas filtrée afin de préserver toute la richesse biologique et naturelle de sa pulpe.

Prix :

75 cl : 38 €

DOMAINE DE LAUZIERES
Lieu-dit Le Destet – 13890 Mouriès
Tel : +33 (0)4 90 47 62 88
Mail : contact@domainedelauzieres.com
www.domainedelauzieres.com

demeter
agriculture biodynamique