

HUILE D'OLIVE Vierge Extra 2024 Fruité vert

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, au nez des notes de feuilles de tomates. En bouche, l'attaque est douce : un cœur d'artichaut cru « Violet de Provence ». Le retour est long et surprenant.

Production :

5600 litres

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

Variétés :

Salonenque, Grossane, Verdale et Picholine

Culture et façonnage :

L'olivieraie du Domaine s'étend sur plus de 25 hectares entre vignes et garrigues. En biodynamie chaque étape est faite avec le plus grand soin, de la taille des oliviers jusqu'à la mise en bouteille.

Pour préserver la qualité et tous les bienfaits d'une huile Vierge Extra les olives sont livrées le jour même au moulin, triturées et façonnées aussitôt.

Elégante et complexe, elle n'est pas filtrée afin de préserver toute la richesse biologique et naturelle de sa pulpe.

Prix :

37,5 cl : 27 €

75 cl : 38 €

5 l : 180 €

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 mg :

Energie 3700 kJ / 900 kcal. Matières grasses 100 g, dont acides gras saturés 18 g, dont acides gras mono-insaturés 68 g, dont acides gras poly-insaturés 14 g. Glucides 0 g, dont sucres 0 g. Protéines 0 g. Sel 0 g.

A consommer de préférence avant fin février 2028

A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur

