

HUILE D'OLIVE 2024 Olives mûrées

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

Huile d'olive obtenue directement des olives et uniquement par procédés mécaniques

Dégustation :

Dans la typicité cette huile d'olives mûrées se caractérise par des arômes d'artichaut cuit, de pain au levain et de champignon. Ce goût à l'ancienne, très long en bouche, est dû à la maturation des olives.

Production :

516 litres

Conditionnée en bouteilles de 37,5 cl

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 cette huile d'olives mûrées les olives sont fermentées pendant environ une semaine avant d'être triturées et façonnées. Cette maturation diminue l'ardence et laisse apparaître des arômes typiques.

Riche et longue en bouche, elle n'est pas filtrée afin de préserver toute la richesse biologique et naturelle de sa pulpe.

Prix :

37,5 cl : 29 €

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

