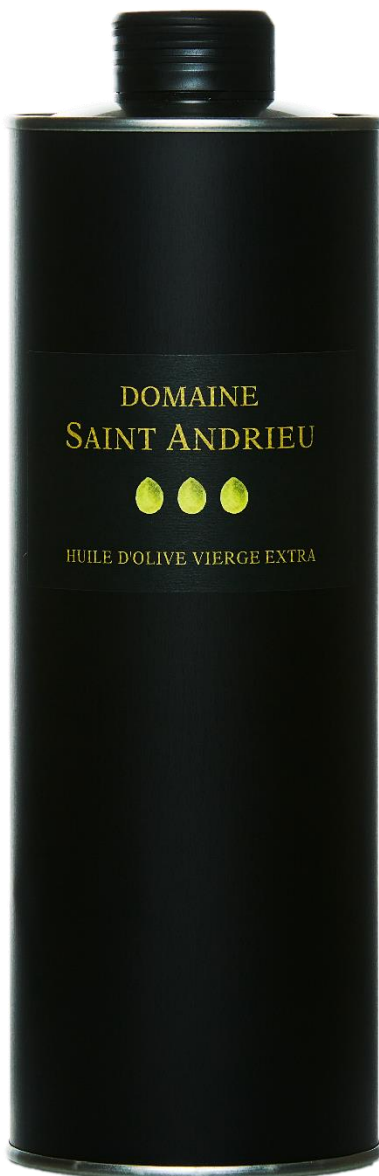


## Huile d'Olive 2021

- Appellation :** Huile d'olive « Vierge Extra »
- Terroir :** Côteaux argilo-calcaires en altitude
- Surface :** 9 Ha
- Météorologie :** Printemps froid, été sec et chaud
- Cueillette :** Novembre à Décembre 2021
- Variétés :** Aglandau, Salonenque



### Méthode de fabrication

L'arbre demande 5 à 6 ans avant de donner ses premiers fruits et 30 ans pour produire à plein rendement.

Dès la récolte, les olives partent au moulin et l'huile est obtenue après un pressurage à froid. Il faudra entre 5 et 8 kg d'olives pour obtenir un litre d'huile.

### Pratiques culturales

Nos pratiques agricoles durables sont basées sur le respect de l'environnement et la protection du sol en vue de promouvoir l'expression optimale des raisins.

Nous sommes certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale) qui est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation. Les oliviers sont également en cours de certifications en agriculture biologique.

### Notes de dégustation

L'assemblage de nos deux variétés d'olives permet d'obtenir une huile aux parfums d'artichauts crus, d'amandes fraîches avec une légère point d'amertume.

Huile d'olive de gastronomie par excellence, accompagnée avec vos plats, son côté ardent fera ressortir toutes ses saveurs intenses et fruitées. Elle peut se consommer froide ou bien chaude.