

DOMAINE
SAINT ANDRIEU
 HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

2023



Aglandau, Salonenque



Côteaux argilo-calcaire en altitude



Printemps froid, été sec et chaud



9 Ha



Novembre à décembre 2023

METHODE 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.

NOTES DE DEGUSTATION

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.

PRATIQUES ENVIRONNEMENTALES

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.



DOMAINE
SAINT ANDRIEU
 HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

2023



Aglandau, Salonenque



Clay-limestone hillsides at altitude



Cold spring, hot dry summer



9 Ha



November to December 2023

PRODUCTION METHOD

The tree takes 5 to 6 years to bear its first fruit, and 30 years to produce at full yield.

Once harvested, the olives are sent to the mill, where the oil is obtained by cold pressing.

It takes between 5 and 8 kg of olives to obtain one liter of oil.

TASTING NOTES

The blending of our two olive varieties produces an oil with the fragrance of raw artichokes, fresh almonds and a hint of bitterness.

A gastronomic olive oil par excellence, its fiery side will bring out all its intense, fruity flavors. It can be enjoyed hot or cold.

CULTURAL PRACTICES

Our sustainable farming practices are based on respect for the environment and protection of the soil to promote optimal grape expression.

We are HVE (Haute Valeur Environnementale) certified, based on performance indicators relating to biodiversity, phytosanitary strategy, fertilization and irrigation management. The olive trees are also in the process of being certified organic.

