



ORATOIRE
domaine
ST MARTIN



huile d'olive

VIERGE EXTRA



VARIÉTÉ

Exclusivement Verdale de Carpentras.

DATE DE RÉCOLTE

Début Novembre (5 jours de cueillette) à la main avec des filets posés au sol, tri manuel des feuilles.

MOULIN

Pressurage des olives dans les 12 heures maximum après la cueillette journalière, extraction de l'huile à froid et mise en cuve de décantation dans une pièce tempérée pour favoriser les dépôts naturels pendant 2 mois environ suivi de la mise en bouteille par le moulinier et habillage au domaine.



FAMILLE ABEILLE-FABRE

