



Bouteille Apothicaire - Monovariétales

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Caractéristiques techniques



Au choix :

Grossane ou Salonenque ou Bouteillan ou Béruguettes ou Picholine



Récoltée début novembre jusqu'à fin décembre.
Pressée dans notre moulin.



Extraite à froid, filtrée.



Conservation cuve inox, chapeau azote, chambre à température dirigée.



20cl

Note de dégustation

La Grossane : Élégante, douce, fine

La Salonenque : Fraîche, herbacée, beurrée, ronde

La Bouteillan : Équilibrée, aromatique, complexe

La Béruguettes : Végétale, ardente, puissante

La picholine : Puissante, ardente, poivrée

Idées d'accompagnements

La Grossane : Élégante, douce, fine

La Salonenque : Fraîche, herbacée, beurrée, ronde

La Bouteillan : Équilibrée, aromatique, complexe

La Béruguettes : Végétale, ardente, puissante

La picholine : Puissante, ardente, poivrée

