



Bouteille Apothicaire

AOP - HUILE D'OLIVE DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE

20cl

Caractéristiques techniques



Bouteillan, Grossane, Salonenque, Bérugnette, 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

Bénéficiant d'une Appellation d'Origine Protégée huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence, l'huile d'olive Bio a une très belle intensité en bouche. Équilibrée et intense, sa palette aromatique se décline autour de notes végétales d'herbe fraîchement coupée, avec une finale légèrement ardente.

Bel équilibre entre les différentes variétés : Bérugnette, Bouteillan, Grossane, Salonenque et Picholine.

Idées d'accompagnements

Idéale pour sublimer une cuisine méditerranéenne de caractère.
Servie sur des légumes verts, en salade ou sur des viandes blanches grillées, elle sublimerait vos plats.

