

SEIGNEURS DES BAUX

HUILE D'OLIVE DE LA VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE AOP
VIERGE EXTRA

ORIGINE

C'est en mettant en commun le meilleur de leurs compétences, savoir faire, amour du métier et parfois leurs divergences que trois amis oléiculteurs, Alain Bicheron, Rémi Coste et Jean-Benoît Hugues ont eu envie de produire ensemble l'huile d'olive des Seigneurs des Baux.

Cette huile d'olive révèle toute la complexité des arômes de sa composante principale : la Grossane. Cette olive issue d'un arbre légendaire fortement implanté sur le terroir des Baux de Provence, est cueillie à différentes phases de maturité.



Photo non contractuelle

DÉGUSTATION

On reconnaît la Seigneur des Baux à sa grande finesse, son parfum de tomate fraîchement coupée, sa grande délicatesse et ses notes d'agrumes.

SUGGESTION

Tout simplement exquise sur des tomates mozzarella, elle dévoilera sa subtilité en salade d'agrumes, sur un sorbet pamplemousse ou une glace vanille. C'est l'huile d'olive des pâtisiers.

CARACTÉRISTIQUES :

Type d'huile d'olive	• Fruité Vert, Vierge Extra, A.O.P. Vallée des Baux de Provence
Variété d'olives	• Majorité de Grossane, • Verdale, Salonenque, Aglandau
Cueillette	• 15 Octobre – 16 Novembre 2014 • Peigne et filet
Procédé d'extraction au Moulin CastelaS	• Broyeur à marteaux lents • Extraction à froid en chaîne continue dans les 6 heures suivant la cueillette • Décanteur 2 phases sans apport aqueux • Filtration par diatomées
Conservation	• A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur
Date limite d'utilisation optimale (DLUO)	• 24 mois après récolte, soit Décembre 2016

CONDITIONNEMENTS :

Bouteille 37.5cl	Carton de 6	Réf. 2015-13	EAN 3700786800173
------------------	-------------	--------------	-------------------