



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - 1L

AOP Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence, Provence, France



Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Elle est produite à partir des 4 variétés d'olive récoltées au Domaine et typiques de vallée des Baux-de-Provence. Salonenque, Aglandau, Grossane et Verdale composent son assemblage.

L'HISTOIRE

La culture de l'olivier est historiquement présente à Sainte-Berthe. C'est après l'extension de la surface cultivée de 4 à 10 hectares que nous avons pu décider de créer notre propre huile d'olive. 2021 marque donc le premier millésime.

SITUATION

Appellation d'Origine Protégée Huile d'Olive de la Vallée des Baux-de-Provence

DÉGUSTATION

A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

A consommer dans les deux ans après la récolte.

