

HUILE D'OLIVE

TENTATION



ROBE : Robe or limpide



BOUCHE : L'huile d'olive fruité avec une légère note d'artichaut.

L'équilibre s'exerce avec le Cailletiers qui apporte un fruité intense et l'Aglandau connu pour son amertume et son onctuosité.



ACCORDS METS-HUILE : En Provence, l'huile d'olive s'apprécie avec tous les mets de la préparation à l'assaisonnement...



Variétés

37% Cailletiers
33% Aglandau
10% Rebequine
10% Pichioline
10% Grossane
8% Bouteillan

Conservation

A l'abri de la chaleur, de l'air et de la lumière
A conserver au delà 13°C

Dégustation

Température ambiante

GÉOLOGIE DU SOL

Situées sur des côteaux de gneiss-schisteux, peu profond et peu fertiles.

EXTRACTION

- 1/ L'effeuillage et lavage intense afin d'éliminer tout corps étranger (feuilles, branches, pierres, terre) qui pourraient accentuer des arômes de feuille, amère.
- 2/ Le broyage afin de blesser les tissus de l'olive contenant la matière huileuse.
- 3/ La pâte obtenue par le broyage est ensuite malaxée et agitée, en continu et lentement. Ce processus permet de réunir les gouttes d'huiles afin de faciliter leurs séparations.
- 4/ Séparation des pâtes solides et liquides. L'extraction est toujours réalisée à froid.
Basé sur une différence de densité entre eau, huile et les résidus.

