

HUILE D'OLIVE FRUITÉ MÛR

LA
MARTINETTE
— CHÂTEAU —



Plusieurs variétés composent notre oliveraie de 10 hectares : Aglandau, Bouteillan, Cayon, Picholine, Gros Ribier, Petit Ribier ou encore Bécu de Lorgues, l'une des plus anciennes variétés provençales, et spécifique à notre village. Notre oliveraie, cultivée en restanque et en Agriculture Biologique, bénéficie d'un ensoleillement idéal.

Nos 1 700 arbres nous permettent d'élaborer des huiles de grande qualité chaque année.

PRODUCTION :

Nous récoltons les olives plus tardivement quand elles sont noires, à maturité. L'huile sera ainsi plus douce avec une ardence plus légère. Nous mélangeons l'ensemble de nos variétés en incorporant une dominante de Bouteillan, de Ribiers et de Bécu de Lorgues. Les olives ne sont pas directement pressées, elles vont être placées dans des caisses fermées où la fermentation démarera. La température sera contrôlée pendant quelques jours. Les olives seront ensuite triturées, écrasées et la pâte obtenue sera pressée pour obtenir une huile très douce.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES :

Notre huile d'olive fruitée mûre est onctueuse, ronde et douce. On ressent des notes fumées, de sous-bois et de champignons, des arômes de pâte d'olive et de fruits secs comme l'amande. Elle présente une belle complexité.

ACCORDS :

Cette huile d'olive plus douce et subtile accompagnera idéalement des crustacés et poissons maigres comme le cabillaud, la lotte ou la sole. Vous pouvez aussi l'associer avec une ratatouille ou encore avec un fromage affiné. Elle est idéale dans les desserts pour remplacer le beurre.

