

HUILE D'OLIVE FRUITÉ VERT



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 :

Pour élaborer cette huile, les olives sont récoltées au mois de Novembre, quand elles sont encore précoces. Nous mélangeons l'ensemble de nos variétés avec une majorité d'Aglandau et de Cayon. Une fois la récolte manuelle des olives effectuée, celles-ci sont transportées et triturées dans un moulin partenaire pour en extraire l'huile. Cette structure est équipée de matériel permettant une maîtrise précise de la température avec une extraction à froid afin d'éviter toute oxydation.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES :

Notre huile d'olive est extra vierge, aromatique et bien équilibrée. Ce fruité vient de l'état de maturité moins avancé des olives lors de leur récolte. De subtils arômes herbacés se distinguent, comme l'asperge ou l'herbe fraîche. L'ardence présente en fin de bouche allonge la dégustation.

ACCORDS :

Cette huile intense accompagnera merveilleusement bien les entrées froides comme une salade niçoise, une salade de cresson, de roquette ou des tomates mozzarella. Vous pouvez aussi l'associer avec des poissons gras (sardine, hareng, saumon) ou encore des viandes blanches.

