

Domaine de
L'ARCA

Laurent CAMBRES - Vigneron

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
QUALITE 1

Variété : Olivière de Millas
(variété endémique catalane très ancienne)
Dite Olivière du Roussillon

Conditionnement : En bidon inox, 25cl, 50cl ou 2L

Extraction : Mécanique d'olives cueillies vertes

Rendement : Faible, Traitements organiques
(mais pas de classement Bio car production « maison »)

Description : Huile de fruité vert, très concentrée et très fruitée avec une absence d'amertume.

Pas de filtration : Pulpe présente, huile très gourmande, très dense.

A conseiller : Sur une salade (sans vinaigre) ou en pain con tomate (frotter le pain avec la tomate et avec ou sans ail arroser d'huile... une tuerie !)

