

HUILE D'OLIVE VIERGE BIO

EXTRA VIERGE

Catégorie: Huile D'olive Vierge Bio Extra Vierge



Provenance : Le Moulin des Bugadelles est situé au cœur du Domaine des Bugadelles, écrin de garrigues et de pinèdes, bénéficiant d'un écosystème exceptionnel et vivant une véritable renaissance depuis son rachat en 2005 par Jean-Claude Albert. Situé au bord de la Méditerranée, au cœur du massif argilo-calcaire de la Clape, le domaine est orienté depuis le début vers l'agriculture biologique (vignes, oliveraies, chênes truffiers, élevage ...)

Agriculture: 25 hectares d'oliviers sont en production

Variétés: Picholine, Lucques et Olivières.

Acidité: 0.35g % acide oléique (Doit être inférieur à 0.8% pour extra vierge)

Dégustation: Certifiée bio, cette huile extra-vierge filtrée est goûteuse, complexe, fruitée, aux saveurs du sud. L'huile d'olive est connue depuis la plus haute antiquité. Les Grecs, les Romains, mais aussi les Hébreux l'utilisaient pour s'éclairer, cuisiner et soigner leur beauté.

A table, elle peut être utilisée aussi bien crue que cuite. Elle symbolise l'expression d'un terroir et d'un art de vivre méditerranéen.



Maison Albert

Grands Vins

Domaine Bonne Source – Route de Gruissan - BP 103

11101 Narbonne Cedex

Tel. +33 (0)4 68 907 908

axel.dewoillemont@maisonalbert.fr

christine.cornil@maisonalbert.fr

contact@maisonalbert.fr

www.les-bugadelles.com - www.chateau-auris.com