

C'est au cœur des 1 200 hectares du domaine que sont cultivés les 110 hectares de vignes en A.O.P. Coteaux d'Aix-en-Provence, et les 60 hectares d'oliviers. Une belle et grande aire culturelle d'un seul tenant, exposée au sud. Au Château Calissanne, nos vignobles, nos vins, nos vergers et nos huiles d'olive sont écoresponsables (Certification HVE niveau 3).



TERROIR

Les olives Aglandau et Salonenque sont récoltées à pleine maturité dans le lieu dit la Cantine.

MOULIN

On réalise la cueillette tardivement, on stocke les olives à l'abri de la lumière et de l'air pendant 4/5 jours à 30°C. La fermentation dans le fruit va atténuer et dégrader l'ardence naturelle du fruit et développer ses notes caractéristiques de douceurs mûrés. Le mûré, une huile qui développe des arômes de noix, de sous-bois, de truffés.

Variétés : 70% Salonenque, 30% Aglandau

Type : Olives mûrées

Vierge

DÉGUSTATION

Cette huile se caractérise par des saveurs d'olives noires, de truffes, et parfois de cacao qui virolovent avec grâce et rondeur.

Cette huile fruitée et épicée relèvera la cuisine méditerranéenne.



Conditionnement en carton couché:

- 6*75cl
- 6*50cl
- 12*25cl

