



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 culturale 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

Issus des lieux dit Chalet Vallon, oliveraie sur les hauteurs et pentes sud ouest, sol calcaire. Un assemblage de 2 variétés d'olives vertes Aglandau (40 %) et Salonenque (60%).

MOULIN

La trituration des olives est rapide, on cueille et on presse dans les 24 heures pour éviter toute oxydation et conserver ce fruité naturel. A Calissanne nous veillons à l'équilibre et mélangeons ainsi les variétés pour obtenir une huile fruité vert d'une belle intensité et sans excès d'ardence.

Variétés : 60% Salonenque, 40% Aglandau

Type : Fruité vert

Extra Vierge

DÉGUSTATION

Saveurs végétales de prairie fraîchement tondue, très chlorophyllienne, bouche charnue. Fraîche et légèrement épicée elle relèvera la cuisine méditerranéenne.

Conditionnement en carton couché:

- 6*1L
- 6*50cl
- 6*75cl
- 12*25cl

