



HUILE D'OLIVE DU CHÂTEAU LAVAL

Extra Vierge / Non filtrée

L'huile AOC DE NIMES 100% picholine

Avec plus de 500 oliviers, le domaine produit une excellente huile d'olive AOC de NIMES, extra vierge, non filtrée, souple et agréable. Fabriquée de manière entièrement naturelle, ce nectar coloré, doux et fruité accompagnera à souhait de bons petits plats.



La variété picholine :

Son noyau est petit. Sa chair est fine , ferme et savoureuse. Elle se prête très bien à l'élaboration de l'huile d'olive.

Les olives sont ramassées début Décembre. Le pressurage est réalisé 24 h après le ramassage, ce qui assure une pureté de goût irréprochable et limite l'acidité. L'huile est non filtrée ce qui permet de conserver les polyphénols bénéfiques et l'arôme intact.

Château Laval

Route Nationale 113, 30127 Bellegarde, France
Tel. : 0033 4 66 01 11 52, Fax : 0033 4 66 01 31 15

Email : chateaulaval@orange.fr

Site : www.chateaulaval.fr