

Château Coupe-Roses

Huile D'Olive Biologique

SITUATION GEOGRAPHIQUE :

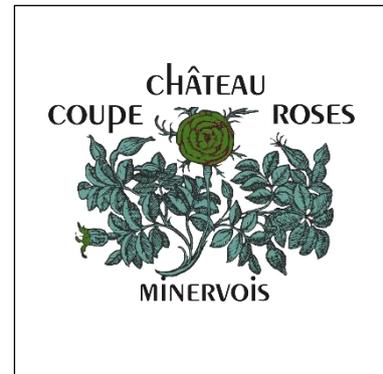
Zone de montagne dans le Haut Minervois
Parcelles exposées Sud/Sud-ouest
Entre 140 et 200 mètres d'altitude

VARIETES : Aglandau, Olivière, Bouteillan, Picholine

TERROIR : Terrasses Argilo-Calcaire

PRATIQUE CULTURALE :

Agriculture biologique
Pratique de l'enherbement
Taille de fructification un an sur deux
Épandage de compost
Traitement à base de plantes, levures et bactéries



RECOLTE : Récolte manuelle en filets

PRESSURAGE : Première pression à froid

DEGUSTATION :

L'huile d'olive du Château Coupe-Roses est obtenue par un mélange de plusieurs variétés d'oliviers. Elle est pressée à froid, non filtrée. Notre huile d'olive est fruitée, aux notes florales de tilleul. Une attaque douce et une finale puissante et épicée. Elle mettra du soleil et de la joie dans votre assiette.

HABILLAGE :

Bouteille	Volume	Capsule	Bouchon
Bordelaise conique	75 cl 150 cl	Alu complexe	45/24 mm

CONDITIONNEMENT : Cartons de 12 ou 6 bouteilles