VIERGE EXTRA

1000 arbres répartie dans les variétés : Cayanne, Salonenque, Aglando

Traitement : Aucun traiteur réalisé dans nos terres, uniquement présence de moutons au printemps pour acidifier les sols.

Récolte : Manuelle d'octobre à mi-décembre.

Maturation : En clayettes dans le chai.

Pressurage : A la pierre au moulin de Velaux certifié BIO, ou au Moulin de Jouques
Suivant la spécificité gustative souhaité, fruité noir ou fruité vert.

Qualité : Vierge première pression à froid.

Conservation :A l'abri de la lumière.

Consommation : 2 ans

Accompagnement : Tomates fraichement coupées, riz nature, pates, salades diverses et variées.

Certification Bio en cours de validation
ZERO TRAITEMENT DEPUIS 4 ANS