



Domaine Orenge
de Gaffory



Huile d'Olive

AOP OLIU DI CORSICA / HUILE NATURELLE



MILLÉSIME

2023



VARIÉTÉ

Germaine de Casinca



ROBE

Dorée



NEZ

Olive fraîche, artichaut, fruité



PALAIS

Aromatique et fruitée



ÉLABORATION

Récoltée et pressée au moulin de
Pruneta



TRANSFORMATION :

Élaborée sur notre oliveraie de 2 hectares, notre cuvée est une huile monovariétale produite à partir d'olives *Germaine de Casinca* récoltées et pressées au moulin de Pruneta durant le mois de Novembre.

Cette huile d'olive naturelle et non filtrée est extraite à froid, afin de conserver ses arômes et bienfaits. Depuis 2015, notre huile d'olive bénéficie de l'AOP Huile d'Olive de Corse / Olu di Corsica.

NOTES DE DÉGUSTATIONS :

Un exquis mélange de douceur, arômes et volupté procuré par la finesse de l'huile d'olive corse. Une palette aromatique exceptionnelle nuancée d'un intense parfum du maquis, une véritable évasion sensorielle au cœur de vos assiettes.

Conditionnements & expedition

Flacons de 35cl - Bouchon verseur anti-goutte

Expedition à partir de

