



DOMAINE DE

LA BÉGUDE

- VIGNOBLE D'ALTITUDE -

HUILE D'OLIVE 2025
BIO ET DEMETER

HUILE D'OLIVE DE FRANCE - VIERGE EXTRA

Les oliviers du Domaine de La Béguide, au nombre de 1272, sont disséminés sur l'ensemble des terroirs de la propriété en une mosaïque de 40 parcelles autour des vignes et sur des restanques escarpées. La densité de plantation est très faible, de l'ordre de 220 oliviers/Ha afin de favoriser l'épanouissement des arbres. Les oliveraies sont cultivées sans aucun intrant, à l'exception des préparations biodynamiques.



CATÉGORIE

Vierge Extra

PRODUCTION 2025

882 litres.

ASSEMBLAGE

37 % Cayon, 22 % Picholine, 11 % Aglandau, 9 % Cailletier; 4 % Bouteillan et 17 % de variétés anciennes (Brun, Roquebrunoise, Picual, Verdale, Broutignan, Pardiguier, Grossane, Caudete, Becu, etc.).

CULTURE

Certifiée BIO UE et labellisée biodynamie DEMETER

CUEILLETTE

Cueillette manuelle des olives tournantes (lorsqu'elles changent de couleur), Millésime précoce : récolte du 29 octobre au 05 novembre 2025.

PRESSURAGE

Trituration à froid des olives, le jour même de la récolte, au Moulin Margier à Auriol.

ÂGE DES OLIVIERS

60 ans pour la plupart, plus de 350 ans pour les plus vieux (variété Brun du patio médiéval ayant survécu au grand gel de 1956).

EMBOUTEILLAGE

Embouteillée sans filtration, afin de capturer sa pureté aromatique.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Profil fruité mûr intense. Cette huile est onctueuse et délicatement poivrée, aux arômes de tapenade, d'artichaut, de noisette et de foin coupé. Belle persistance aromatique, réhaussée par une subtile ardeur et des notes épicées.

ACCORDS CULINAIRES

Huile d'assaisonnement, elle sublimerait tous vos plats méditerranéens : crudités, poissons grillés, légumes de saison mi-cuits, toasts de truffe d'été, filet d'agneau.

CONSERVATION

Date limite d'utilisation optimale : décembre 2027

