

Vieux Télégraphe®

www.vieux-telegraphe.fr



HUILE D'OLIVE

ORIGINE GÉOGRAPHIQUE DE LA PRODUCTION DES OLIVES :

Communes de Bédarrides, Gigondas, Caromb (département de Vaucluse ; région Provence).

VARIÉTÉS : Salonenque, Petit Ribier, Aglandau, Grossane, Tanche.

LIEU DE CRÉATION : Moulin Castelas, Les Baux de Provence par Catherine et Jean Benoit Hugues.

PROCESSUS D'EXTRACTION : broyeurs à marteaux lents ; extraction à froid en chaîne continue dans les six heures qui suivent la cueillette ; décanteur deux phases sans apports aqueux.

VOLUME PRODUIT : équivalent 2 400 bouteilles de 50 cl

FORMATS DISPONIBLES : bouteilles de 25cl, 50cl et bouteille métal de 1l.

PERSONNALITÉ : une huile d'olive très provençale, à la fois par l'exubérance de son fruité vert, typique de ses arômes d'artichaut ou d'herbe coupée, par son ardeur en fin de bouche, qui s'assagit au printemps suivant la récolte et sa fraîcheur, sa légèreté, sa minéralité, dues à un respect tout particulier de la matière première et une maîtrise parfaite du processus de création.

OLIVE OIL

OLIVE PRODUCTION AREA: municipalities of Bédarrides, Gigondas and Caromb (Department of Vaucluse, Region of Provence).

VARIETIES: Salonenque, Petit Ribier, Aglandau, Grossane, Tanche.

OIL PRODUCED AT: Castelas Mill, Les Baux de Provence, by Catherine and Jean-Benoît Hugues.

EXTRACTION PROCESS: slow hammer crushers; continuous cold extraction within six hours of harvesting; two-phase settlement with no aqueous inputs.

QUANTITY PRODUCED: equivalent to 2,400 50cl bottles.

BOTTLES SIZES: 25cl, 50cl and 1L metal bottle.

PERSONALITY: a deeply Provençal olive oil: an exuberant green-fruity quality, typical of its artichoke and cut-grass aromas; a peppery finish on the palate, which becomes more subdued in the spring after harvest time; and fresh, light and mineral traits, due to extra-special care of the raw materials and complete mastery of the creative process.