

M I R A V A L

L'HUILE D'OLIVE

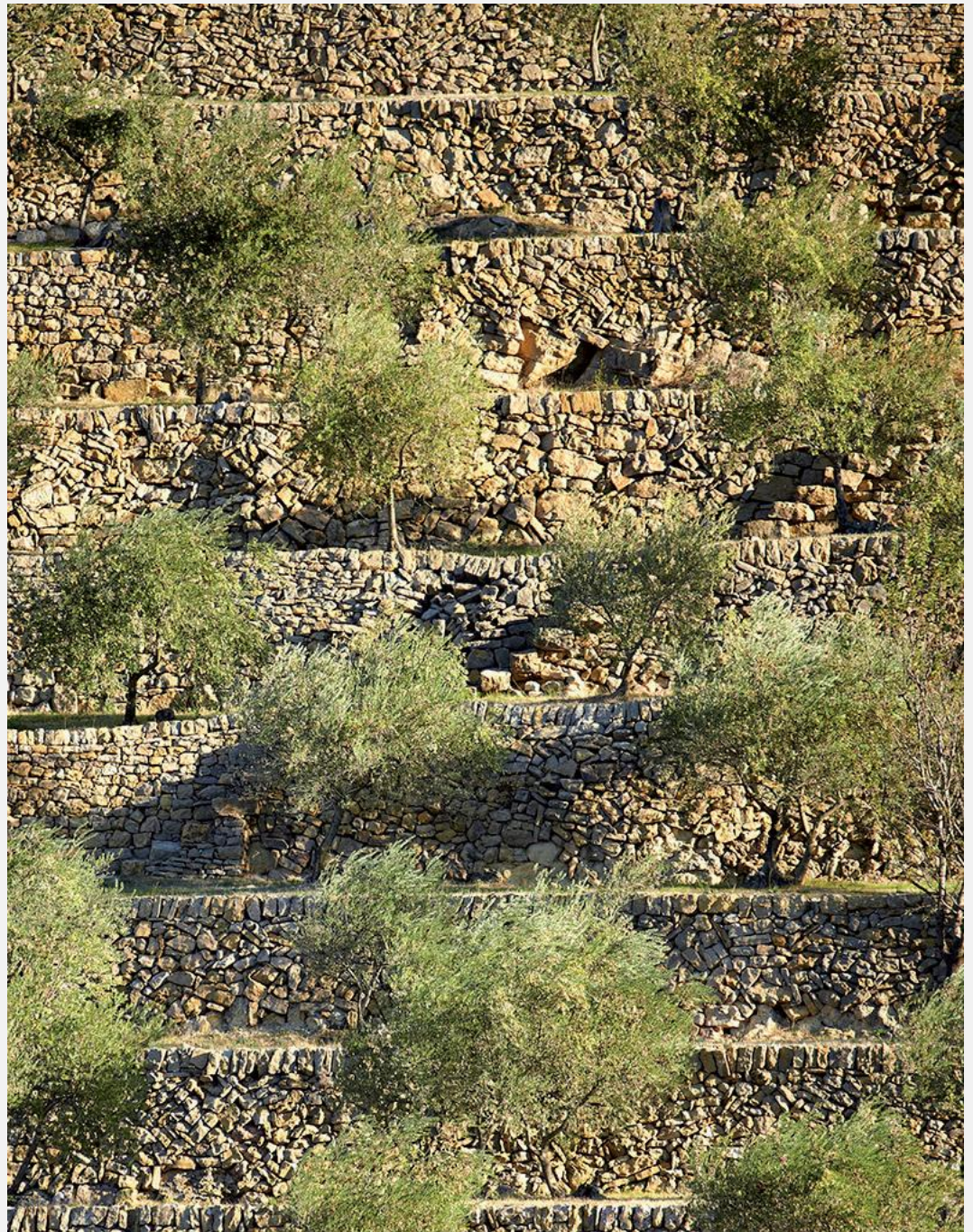




De olijfboom maakt deel uit van de mediterrane geschiedenis. Bij Miraval worden de olijfbomen geteeld **volgens de puurste traditie**, op terrassen van droge steen die –met weerspiegeling van de zon – de olijven perfect laten rijpen. De olijven van het kasteel worden gemengd met andere 100% biologische olijven van terroirs met hoogte, waardoor de olie al zijn smaakharmonie krijgt.

Het terroir van de Provence geeft de olie een unieke complexiteit, terwijl de hoogte van de terrassen bijdraagt aan het behoud van een mooie balans, waardoor de olie al zijn smaakharmonie krijgt.

Miraval olijfolie is **biologisch, extra vierge** en wordt uitsluitend gemaakt van de **eerste keus olijven**.





GEBOTTELD IN ZANDSTEENFLESSEN

**IDEAAL VOOR DE
OVEREENKOMST VAN OLIE**

Zandsteen is altijd het materiaal bij uitstek geweest voor olijfolie. Dit nobele materiaal beschermt de tegen UV-A en UV-B's, terwijl temperatuurschommelingen ook worden verminderd. Bij Miraval is het zandsteen (natuurlijk grijs) getint, om deze kenmerkende zwarte kleur te verkrijgen.



MIRAVAL

L'HUILE D'OLIVE

Fluweelzachte olie met tonen van **amandel, hazelnoot** en **artisjok**. De smaak is scherp en peperig met aroma's van vers gemaaid gras. **De nasmaak is lang, sappig en pittig** met een milde wrangheid, waardoor het **mooi in balans** is.

Een heerlijke gastronomie olijfolie.