

ESTOUBLON

FONDÉ EN 1489



· RÉCOLTE 2023 ·

HUILES D'OLIVE D'EXCEPTION

EXCEPTIONAL OLIVE OILS

CHAQUE VARIÉTÉ A UNE SAVEUR UNIQUE ET INSPIRE DES ACCORDS D'EXCEPTION.
EACH VARIETY HAS A UNIQUE FLAVOR AND INSPIRES EXCEPTIONAL PAIRINGS.

● GROSSANE

BEURRÉE, DÉLICATE, FRUITÉE
BUTTER FLAVORS, DELICATE, FRUITY

Une belle fraîcheur en bouche avec des arômes beurrés, sur la rondeur, et des notes de litchi. Sa douceur s'apprécie en assaisonnement sur des salades, des légumes vapeur ou en touche finale sur une mousse au chocolat.

Fresh on the palate, with buttery, rounded aromas and hints of lychee. Its smoothness can be enjoyed as a seasoning on salads, steamed vegetables or as a final touch on chocolate mousse.

● BOUTEILLAN

ÉQUILBRÉE, HERBACÉE, FLORALE
BALANCED, HERBACEOUS, FLORAL

Des arômes d'herbe coupée, de poivre vert avec une amertume bien marquée et une belle longueur. Elle se révélera sur un carpaccio de tomates ou pour rehausser un filet de Saint-Pierre.

Aromas of cut grass and green pepper, with a marked bitterness and a long finish. Ideal with a tomato carpaccio or enhancing white fish filet.

● PICHOLINE

PUISSANTE, POIVRÉE, ARDENTE
MIGHTY, PEPPERY, FIERY

Intense, elle offre des notes végétales et une touche d'amertume qui s'associent avec des légumes primeurs, ou un ceviche de daurade. Parfaite également sur une glace au yaourt.

Intense, it offers vegetal notes and a touch of bitterness that pairs well with fresh vegetables or fish ceviche. Perfect with yogurt ice cream.

● KORONEIKI

FRUITÉE, RONDE, VÉGÉTALE
FRUITY, ROUND, VEGETAL

Elle révèle des saveurs intenses et fruitées avec des notes d'herbe fraîche, de pomme verte et de feuille de tomate. Elle est excellente sur une salade de concombres, de tomates, ou sur du poisson.

It reveals intense, fruity flavors with notes of fresh grass, green apple and tomato leaf. Excellent on a cucumber or tomato salad, or with fish.

● SALONENQUE

RONDE, GÉNÉREUSE, AROMATIQUE
SMOOTH, GENEROUS, AROMATIC

De beaux arômes d'amande verte, relevés d'une pointe d'artichaut et de thym citronné. Elle se marie très bien avec des Saint-Jacques marinées au yuzu ou sur une salade de fraises et basilic.

Delicate aromas of green almond, with a hint of artichoke and lemon thyme. Pairing well with scallops marinated in yuzu or a strawberry salad with basil.

● BÉRUGUETTE

VÉGÉTALE, ARDENTE, VIVACE
VEGETAL, WARM, VIVACIOUS

Saveur d'artichaut et de noisette. Elle possède une certaine amertume avec un côté piquant très caractéristique. Elle est idéale pour rehausser le goût de poissons grillés, de poireaux en vinaigrette, ou sur une tarte aux figues.

Featuring flavors of artichoke and hazelnut, this olive oil has a distinct bitterness, with a subtle spicy edge. It is perfect for enhancing the taste of grilled fish, leeks in vinaigrette, or for elevating a fig tart.

ASSEMBLAGE

HUILE D'OLIVE
DE LA VALLÉE DES
BAUX-DE-PROVENCE

ÉQUILBRÉE, SUBTILE, VÉGÉTALE
BALANCED, SUBTLE, VEGETAL

En bouche, l'assemblage est équilibré avec une belle intensité. On perçoit des touches d'herbe fraîchement coupée avec une finale légèrement ardente. Bel équilibre entre les différentes variétés : Béruguettes, Bouteillan, Grossane, Salonenque et Picholine. Idéale sur des légumes verts, en salade ou sur des viandes blanches grillées.

On the palate, the blend is balanced and intense. There are hints of freshly cut grass and a slightly fiery finish. Good balance between the different varieties: Béruguettes, Bouteillan, Grossane, Salonenque and Picholine. Ideal with green vegetables, salads or grilled white meats.