



Ad Olivetum Sélection - IGP Olympie, Grèce

Coupage Koroneiki (90%) Kolireiki (10%)

Producteur Moulin Papadopoulos
Localité Olympie, Péloponnèse, Grèce
Production moins de 1.000 bouteilles prévues
Expérience Tammy Karambelas
sensorielle et
accord mets

DISTINCTIONS



50cl



ACCORDS METS

Volaille, salades, fromages

L'OLIVERAIE



Au cœur de la Vallée d'Olympie, berceau de l'Olympisme, se dressent des oliveraies traditionnelles, témoins d'un héritage culturel et naturel inestimable. Ces arbres centenaires, nourris par les eaux des fleuves Alpheios et Kladeos, s'épanouissent dans un climat méditerranéen idéal, offrant des olives d'une qualité exceptionnelle. Les pratiques agricoles, transmises de génération en génération, respectent l'authenticité et la pureté de ce trésor naturel. Les variétés locales telles que "Koroneiki" et "Kolireiki" ou encore "Olympia" (Nemoutiana), récemment redécouverte et sauvée, sont cultivées avec soin pour produire une huile d'olive vierge extra au goût incomparable. Chaque olive est cueillie à la main afin de préserver l'intégrité de l'arbre, et incarner l'engagement pour l'excellence et le développement durable.

L'huile d'olive d'Olympie ne serait-elle pas l'un des meilleurs témoins de notre patrimoine universel?

L'EXPÉRIENCE SENSORIELLE



Au nez, cette huile de récolte précoce se présente avec des notes de tomate verte, de pomme verte précoce ainsi que de prune verte. En bouche, son entrée est fraîche et très douce, suivie par un amer subtil, très vite transformé en un piquant de poivre rose (plaisante brûlure) sur une touche finale d'endive.

AD OLIVETUM
www.adolivetum.com

