

L'huile d'olive Héritage Fruité Vert, médaillée d'argent au New-York International Olive Oil Competition !

Fondé en 2013, il s'agit du plus grand concours international d'huile d'olive. Cette prestigieuse compétition évalue et juge plus de 1 000 huiles d'olive vierge extra, provenant des quatre coins de la planète : États-Unis, Turquie, Japon, Italie, Maroc, France... Pour cette édition 2023, pas moins de 30 pays ont été représentés, dans ce concours à envergure mondiale.

Le New York International Olive Oil Competition 2023 en chiffres :

- 1 089 échantillons reçus
- 22 pays médaillés
- 747 huiles d'olive récompensées
- 216 médailles d'argent décernées
- 531 médailles d'or décernées
- 11 huiles d'olive françaises récompensées (4 or -7 argent)

L'huile d'olive Héritage Fruité Vert - Maison Brémond 1830

Située en Haute-Provence, l'Oliveraie sur laquelle Maison Brémond a sélectionné ces olives pour l'héritage Fruité vert, est composée de près de 1 500 arbres sur plus de 4 hectares. Elle bénéficie d'une exposition idéale formant un vallon traversé par le lit d'une petite rivière. Plantés il y a près de 15 ans pour certains, les oliviers sont, pour la plupart de la variété Aglandau, Frantoio et Bouteillan que la famille Drac entretient toute l'année pour le plus grand plaisir de Maison Brémond 1830. La récolte s'est déroulée en novembre. Les olives ont été pressées quelques heures après seulement au Moulin du Luberon à Volx en Haute-Provence afin d'obtenir 1 000 litres d'une huile d'olive vierge extra irréprochable.

Lors du NYIOOC, l'huile d'olive Héritage Fruité Vert s'est démarquée par sa complexité en termes d'arôme, sa très belle intensité au nez et ses notes très fruitées. On retient du profil sensoriel de cette huile, une intensité délicate et des notes d'artichaut mêlées de notes de poire et de fruits rouges. En bouche, on retrouve des notes de peau de banane verte et de vanille.

En obtenant une médaille d'argent, l'huile Héritage est considérée comme élégante et excellente. Après évaluation des différents critères (les sensations olfactives et gustatives, la complexité, l'harmonie et la persistance), elle a été placée dans la catégorie des huiles « délicates ».

<https://www.mb-1830.com/fr/huile-heritage-maison-bremond-fruite-vert-500-ml>

Prix de vente : 29.90€ la bouteille de 500ml - Édition limitée à 1 000 L