

# Château Léoube

## Huile d'Olive Vierge Extra

### Le Terroir.

Le Château Léoube bénéficie d'une situation exceptionnelle sur le littoral Varois. Il borde la mer Méditerranée sur quatre kilomètres. Les oliviers du Château Léoube sont plantés à proximité immédiate de la mer sur des sols argilo-schisteux. Les conditions climatiques sont idéales pour la culture des oliviers : ensoleillement optimum pendant la journée, des nuits fraîches et « humides » grâce à l'air marin.

### Les Variétés.

Plus de onze variétés d'olives sont cultivées à Léoube. Les principales d'origine typiquement Provençales comme L'Aglandau, La Picholine, Le Cayon, le Bouteillan, Le Brun, Le Ribiers, Le Cailletier, La Grossane mais aussi des variétés Italiennes plus rares Frantoïo, Moraiolo et Pendolino.

### La Culture.

Les vergers s'étendent sur 20 hectares. Une large superficie sur laquelle sont implantés environ 5000 arbres. La culture des vergers est très traditionnelle. Le travail complet du sol en plusieurs labours participe un meilleur équilibre de la plante, limite les pertes d'eau par évaporation et permet de désherber les oliveraies sans aucun recours aux produits chimiques. Le choix de ne pas irriguer favorise l'expression du terroir et la concentration des arômes.

### La Récolte

Les olives sont ramassées « tournantes » à l'aide de peignes électriques et de filets. Les olives récoltées sont immédiatement transférées au moulin pour être triturées.

### La Trituration

L'huile est obtenue au moulin après différentes phases, le lavage, le broyage et le malaxage à basses température. Le temps de malaxage jugé suffisant, vient la phase de séparation... L'huile est enfin là ! Les différentes huiles reposent en cuves inox pour clarification naturelle par précipitation avant d'être finalement assemblées et conditionnées

### La Dégustation.

L'Huile d'olive Château Léoube vierge extra est le fruit d'un assemblage de plusieurs variétés. Huile de caractère, elle se caractérise par une grande complexité aromatique de fruits verts, de feuilles, d'amandes amères, de fruits secs, soutenue par une belle amertume et une ardeur très marquée. Excellente consommée crue, cette huile gardera toute son expression si elle est utilisée en finition sur des mets simplement rôtis ou poêlés. L'huile d'olive Château Léoube vierge extra est conditionnée en bidons de 25 cl, 1 litre, 3 litres et 5 litres.

