

Edité le 24 janvier
2018

échantillon reçu le : 12/01/2018
date de début d'analyse le :
15/01/2018
Tel : 0498104371 - Fax : 0494995675

MOULIN DU GRIMAUDET
COOPERATIVE OLEICOLE
COEUR DU VAR
CCCV
83340 LE LUC

page n° 1/1

N° Echantillon : **1801153001**
Appellation :
Ref Echantillon : **CUVE N° 5 - 2017 / HUILE DE FRANCE**
Nature de l'échantillon : **Huile d'olive**
Millesime :
Volume :

Rapport d'analyses sensorielles

Aspect visuel :

Huile jaune doré, légèrement trouble.

Aspect olfactif :

Le nez s'exprime sur des notes de foin sec, d'amandes et de fruits mûrs.

Aspect gustatif :

En bouche cette huile fine et douce développe une petite amertume soutenue par une subtile ardeur.
Cette huile est élégante bien équilibrée et s'exprime tout en finesse.

Amertume : 1/5
Ardeur 1/5
Onctuosité : 4/5
Défauts : 0/5

À ce jour, cette huile ne présente aucun défaut.

Département analyses sensorielles :
Andrée JOVINE, Directrice, Oenologue