

# Découvrez tous les arômes des huiles d'olive au travers de cette infographie

Il n'y pas une **huile d'olive** mais des **huiles d'olive**... Et c'est en les dégustant qu'on le découvre.  
Voici la roue des saveurs !

A l'instar du vin, l'**huile d'olive** renferme une multitude d'arômes et de sensations gustatives.

Fruits, légumes, herbes ou feuilles ... Ils sont riches et complexes en bouche selon les types d'**huiles d'olive**. Nous avons voulu les lister de manière pratique et ludique en créant cette roue aromatique afin de vous aider à décoder l'huile d'olive que vous dégustez. **La roue aromatique est à conserver : utilisez-la** dès que vous dégustez une nouvelle huile pour repérer ses différents arômes et comprendre chacune de vos sensations gustatives ...

Pour que l'**huile d'olive** n'ait plus aucun secret pour vous !



Savez-vous parler huile d'olive ?

La dégustation de l'huile d'olive

La dégustation de l'huile d'olive par Dominique Frérard

La sélection des olives Tramier

La récolte des olives