



‘Huile d’olive Vierge Extra’

Variétés principales d’olives

Salonenque, Aglandau, Bouteillan, Cayon

Terroirs

Sols calcaires filtrants

Récolte

de Novembre à December

Pressurage

1er pressage de la pâte d’olive par extraction à froid, non filtrée (un dépôt est possible en fond de bouteille, mais n’altère en rien la qualité).

Notes de dégustation

Une Huile de caractère au fruité intense, sur des notes très végétales d’artichaut cru. En fin de bouche, une fine et délicate ardeur et une sensation poivrée parfois explosive.

« Un moment magique et bonheur sensoriel garanti ! »

Notre accompagnement coup de coeur

- 4 tranches d’une belle truffe fraîche provençale, quelques grains de fleur de sel de Camargue.
- Un joli filet d’huile d’olive de l’Escarelle, le tout sur une généreuse tranche de pain de campagne juste grillée sur une braise de sarment de vigne..



‘ Huile d’olive Vierge Extra ’

Main olive varieties

Salonenque, Aglandau,
Bouteillan, Cayon

Terroirs

Calcareous,
free-draining soils

Harvesting

November
to December

Extraction

First cold-pressed,
unfiltered

Tasting notes

An oil packed with character. Extremely fruity, very intense green notes (raw artichoke). The finish is characterized by a sophisticated, delicate astringency and a sometimes almost explosive pepperness.

‘A magical moment – guaranteed to be an absolute delight for the senses !’

Our star food partnering

- Four slices of fresh Provençal truffle - a few grains of Camargue fleur de sel sea salt.
- Drizzle liberally with Escarelle olive oil and serve on a generously-sized slice of rustic-style bread that’s just been grilled over the embers of a fire of vine cuttings.