



En boutique

Huile d'Olive Vierge Extra

Variétés principales d'olives

Salonenque, Aglandau, Bouteillan, Cayon

Terroirs

Sols calcaires filtrants

Récolte

de Novembre à Décembre

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

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.

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..

« *Moment magique et pur bonheur sensoriel garanti !* »