



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 ! »



In shop

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

(a deposit may settle at the bottom of the bottle, but this does not affect this product's quality in any way).

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 pepperiness.

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.

**« A magical moment – guaranteed to be an absolute delight
for the senses! »**