



DOMAINE LA  
PROVENQUIÈRE

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

---



**VARIÉTÉS** : Lucques, Picholine, Aglandau, Bouteillan, Amellau

**TERROIR** : Terres argilo-calcaires

**EXTRACTION** : Exclusivement issue d'une première pression à froid.

**DEGUSTATION** : Cette huile d'olive gastronomique présente une robe limpide, avec un nez floral, de lait d'amande et de poire. La bouche est souple et ample, toujours sur l'amande. Sa vivacité apporte du relief en finale. Tous ces éléments mettent en avant un fruit mûr.

**ACCORDS** : Cuisine méditerranéenne

**GARDE** : 18 mois.

