



DOMAINE DE
LAUZIÈRES
LES BAUX DE PROVENCE

HUILE D'OLIVE

UN CROQUANT DÉLICAT

« *Un assemblage typique révélant les saveurs des Alpilles* »



HUILE D'OLIVE 2015 AOP LES BAUX DE PROVENCE

PRODUCTION :

5866 bouteilles.

VARIÉTÉS :

Grossanne, Solanenque, Verdale et Picholine.

FAÇON :

Culture et façonnage en Biodynamie.

Chaque étape du processus est faite avec les plus grands soins, de la date de la récolte à la mise en bouteilles.

L'olivade se fait entièrement à la main. Les olives sont triées et effeuillées.

Mises en caissettes, elles sont conduites dans l'heure au Moulin; afin d'y être triturées, libérant un parfum inoubliable.

CARACTÈRE :

Une huile délicate.

Un nez marqué par les feuilles de tomates fraîchement froissées.

En bouche, l'attaque est douce : un cœur d'artichaut « Violet de Provence ».

Le retour est long et surprenant, dominé par le piment d'Espelette.

ACCORD :

À déguster sans modération, en salade, en cuisson ou simplement sur une tartine de pain de campagne.



Lieu-dit le Destet - 13890 Mouriès - France
Tél. 04 90 47 62 88 Fax 04 90 47 62 89
contact@domainedelauzieres.com

Visitez notre site

www.domainedelauzieres.com

