

DOMAINE
SOUVIOU®
Mille ans d'histoire en Provence



PLINIA

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA



Le Domaine Souviou est un véritable conservatoire de 7000 oliviers, dont 200 sujets sont millénaires, qui se dressent majestueusement sur des restanques. Le Domaine possède son propre moulin à huile. Récemment bâti et équipé de la dernière technologie, il nous permet une extraction à froid aussitôt la récolte effectuée. Ainsi toute la fraîcheur et la qualité des arômes de notre huile sont conservées.

Variétés :

Aglandau, Cailletier, Grossane, Verdale, Bouteillan, Cayon, Picholine, Frantoio, Moraiolo, Tanche, Salonenque, Casalive

Notes de dégustation :

Herbacée aux notes d'artichaut et de noisettes. Amère et ardente avec une finale poivrée.

Accords Mets/Huile :

L'huile d'olive Plinia accompagnera vos salades d'été, une poêlée de légumes, des pâtes fraîches au basilic ou un poisson en fin de cuisson.

Contenance :

20cl, 25cl, 50cl et 3L