

DOMAINE  
SOUVIOU®  
Mille ans d'histoire en Provence



# SELVATICA

## 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 conservés.

**Variété :**

Mono variétale « Brun » provenant de nos oliviers millénaires.

**Notes de dégustation :**

Arômes de feuilles froissées, verdure et de fruits secs.  
Onctueuse, avec une belle amertume. Ardente avec une finale légèrement épicée.

**Accords Mets/Huile :**

Un concentré de saveurs et d'histoire pour sublimer tous vos plats !  
L'huile d'olive Selvatica se marie à merveille avec un risotto de champignons et agrémente une ratatouille ou une sauce pesto.

**Contenance :**

20cl, 25cl, 50cl et 3L