



DOMAINE
SOUVIOU®
Mille ans d'histoire en Provence



VIRGILIA

AOC PROVENCE 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.

Variété :

Assemblage classé en AOC Provence dont Aglandau, Bouteillan, Cayon & Picholine.

Notes de dégustation:

Arômes herbacés, d'amande fraîche et d'artichaut. Amère et ardente. Un fruité vert exceptionnel et équilibré.

Accords Mets/Huile :

L'huile d'olive Virgilia est idéale sur une assiette de légumes du soleil ou des tomates fraîches et mozzarella.

Contenance :

20cl, 25cl, 50cl et 3L