

FLOS OLEI 2012



**guida ai migliori
extravergine del mondo**
a guide to the world best
extra virgin olive oils

ENGLISH

ITALIANO



marco oreggia

Domaine La Magnanerie

Hameau de Massargues - Massargues

07150 Ornac l'Aven (Ardèche)

Fax +33 179 734482

E-mail; contact@domainelamagnanerie.com - Web: www.domainelamagnanerie.com




92   


 350 m.

 Specializzato
Specialized


 Vaso
Vase

 Brucatura a mano
Hand picking

 Sì - Ciclo continuo
Yes - Continuous cycle

 Bouteillan (60%), aglandau (35%),
picholine Languedoc (5%)

 Fruttato intenso
Intense fruity

 da 15,01 a 18,00 € - 500 ml.
from € 15.01 to 18.00 - 500 ml.

Una prova sempre in grande stile per Domaine La Magnanerie, giovanissima azienda che non smentisce le brillanti promesse. Complimenti a Eric Martin che gestisce a Massargues, nel dipartimento dell'Ardèche, un oliveto specializzato di 10 ettari con 3.500 piante che, dalle prossime campagne, sarà completamente convertito al regime biologico. Dalla raccolta di quest'anno sono stati ricavati 100 quintali di olive che hanno reso una produzione di 15 ettolitri di olio extravergine. Segnaliamo l'eccellente Extravergine La Magnanerie - Cuvée Sauvage da Agricoltura Biologica che alla vista è di colore giallo dorato intenso con delicate tonalità verdi, limpido; all'olfatto si apre deciso e avvolgente, con note fruttate di pomodoro di media maturità e mela bianca, cui si accompagnano sentori balsamici di basilico e menta. Al gusto è elegante e complesso, dotato di un'ampia carica vegetale, con ricordo di lattuga, sedano e carciofo. Amaro potente e piccante ben espresso. Ottimo su antipasti di lenticchie, carpaccio di tonno, marinate di pesce spada, radicchio alla griglia, minestrone di verdure, primi piatti con pesce azzurro, polpo bollito, pollame o carni di agnello alla griglia, formaggi stagionati a pasta filata.

A high-class performance for Domaine La Magnanerie, a young farm that always proposes interesting products to our panel. This result is due to Eric Martin, who runs a specialized surface of 10 hectares with 3,500 trees in Massargues, in the department of Ardèche. The olive grove is currently being converted to organic farming. In the last harvest 100 quintals of olives were produced, which yielded 15 hectolitres of extra virgin olive oil. We recommend the excellent Extra Virgin la Magnanerie - Cuvée Sauvage from Organic Farming, which is an intense limpid golden yellow colour with delicate green hues. Its aroma is definite and rotund, with fruity notes of medium ripe tomato and white apple, together with fragrant hints of basil and mint. Its taste is elegant and complex, with ample vegetal notes of lettuce, celery and artichoke. Bitterness is strong and pungency is distinct. It would be ideal on lentil appetizers, tuna carpaccio, marinated swordfish, grilled radicchio, minestrone with vegetables, pasta with bluefish, boiled octopus, grilled poultry or lamb, aged cheese.