



La Magnanerie



HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA



Fruité Vert Grand Cru, Cuvée Sauvage

CUVEE • « Tradition » la 1^{ère} création du domaine, empreinte du terroir et reflet des mes choix personnels. Catégorie Fruité vert. Production 3000 bouteilles 50cl.

LE DOMAINE • Oliveraie de 3000 arbres implantés autour d'une ancienne magnanerie (18^{ème} siècle) dans un cadre sauvage et protégé, à proximité des célèbres gorges de l'Ardèche.

TERROIR • Argilo calcaire très pierreux, altitude +350m, Amplitudes thermiques jour/nuit importantes, maturations lentes.

CONDUITE DE L'OLIVERAIE • Agriculture biologique (Certifiée par VERITAS): Aucun engrais chimique, ni pesticide, ni herbicide. Pas d'arrosage. Enherbement naturel en totalité.

PROCESS • Ramassage précoce pour rechercher la concentration en phénol. Récolte manuelle en caissettes de 15kg. Trituration quelques heures après récolte.

PRODUIT • Assemblage des variétés : Bouteillan, Aglandau, Picholine. Proportions secrètes. Stockage en cuve inox jusqu'à l'embouteillage. Bouteilles « luxe » et cartons recyclés. Taux d'acidité : 0.015% (AOC et vierge extra 0.8%)

DEGUSTATION • Huile de caractère avec une belle intensité aromatique et un duo amertume/ardence équilibré. Un nez frais et intense sur l'herbe coupée, la pomme verte. Une bouche complexe et ample sur l'Artichaut, l'amande fraîche avec une légère note poivrée en finale.

ACCORD EN CUISINE • Classique sur une Côte de bœuf grillée ou une salade de tomates au parmesan. Moderne sur des fraises aux sucres ou sur une tarte aux pommes.

www.domainelamagnanerie.com