

Huile d'Olive Vierge Extra AOP de Nîmes



- **Sol** : Limon fin argileux
- **Surface** : 2,7 ha
- **Age moyen** : 22 ans
- **Nombre d'arbres** : 670



- **100% Picholine**
- Une olive réputée, originaire du Gard, à la chair abondante



- **Œil** : Reflet brillant
- **Nez** : Premier nez végétal puis fruits murs et en finale des arômes de pommes
- **Bouche** : Très fruitée avec des arômes d'artichaut, herbacés au piquant léger, légère amertume



- Peut se consommer cuite à basse température ou cru
- Tomates mozzarella
- Légumes de saison...

A conserver à l'abri de la lumière