



DOMAINE des
ESCARAVAILLES

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Extraction à froid

Terroir : Nos vieux oliviers, arbre Roi de Provence, bordent nos vignes du massif du Ventabren. La Tanche est une variété emblématique de notre région, à la chaire violette et onctueuse.

Terroir: Our old olive trees, the King tree of Provence, border our vineyards in the Ventabren mountain. The Tanche is an emblematic variety from our region, with a violet and unctuous flesh.

Elaboration : Notre huile d'olive est le fruit d'une récolte minutieuse de nos olives durant l'hiver. L'extraction se fait à froid, dans les six heures suivant la récolte au **Moulin de Segur** à Roaix par Olivier Clément. Non filtrée et mise en bouteille de façon artisanale par nos soins, la production est très confidentielle, avec seulement une centaine de bouteilles par an.

Elaboration: Our olive oil is the fruit of a meticulous harvest of our olives during wintertime. Cold extraction within six hours after the harvest at the **Moulin de Segur** in Roaix by Olivier Clément. Unfiltered and bottled by hand, the production is very confidential, with only a hundred bottles per year.

Dégustation : Raffinée et élégante, elle offre de délicieuses notes de noisettes, fruitées et herbacées. La fin de bouche est subtilement relevée d'une légère amertume.

Tasting notes: Delicate and elegant, it offers delicious notes of hazelnut, fruit and herbs. The finish is subtly enhanced by a slight bitterness.

Accords : Bruschetta figue et chèvre à l'huile d'olive - Tarte bayadère aux légumes d'été - Tartare de saint Jacques à la mangue et filet d'huile d'olive - Risotto d'asperges vertes à l'huile d'olive.

Food pairing: Bruschetta fig and goat cheese with olive oil - Bayadère tart with summer vegetables - Scallop tartar with mango and olive oil - Green asparagus risotto with olive oil.



Variété, Variety

100% Tanche

A déguster dans les **2 ans**, conserver à l'abris de la lumière et de la chaleur

Use within **2 years**, store away from light and heat