



LES HUILES LES CALLIS

## LA MAGNANERIE CUVÉE SAUVAGE BIO ARDECHE

*La nouvelle Cuvée Sauvage de la Magnanerie porte bien son nom cette année!! Quel caractère. Eric Martin l'a travaillé encore et encore chaque année et l'a voulu un peu différente, un peu plus ardente que l'an dernier? C'est mon opinion. Il travaille ses assemblages comme personne. On aime ces goûts prononcés, fruit d'un assemblage subtil de 3 variétés : aglandau, bouteillon et picholine, en BIO bien entendu!*

*« Notes sensorielles » : Artichaut, herbes fraîches, cette huile est verte parce que ses olives sont ramassées très tôt en saison, dès le 15 octobre, pour capter les arômes herbacés. Elle est fine en bouche, puis amère et poivrée, elle est d'une intensité forte. Elle a été récompensée dans le prestigieux guide Flos Olei 2017. Une reconnaissance internationale.*

TOUR  
DE MAIN 

*Au marché, choisissez de bons légumes de saison, coupez les en cubes. Juste arrosés d'un filet d'huile Cuvée Sauvage, salez, poivrez, un brin de romarin et une quarantaine de minutes au four.*

*Vallon Pont d'Arc, Provence, France - 500ml  
DLUO : 2018*

*A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur*

