



# *Huile d'Olive Extra Vierge*

## **CERVUS**

### **D.O. SIURANA**

#### **Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Province de Tarragone
<b>Appellation :</b>	D.O. SIURANA
<b>Encépagement :</b>	100 % arbequines
<b>Sous-sol :</b>	Argilo calcaire
<b>Acidité :</b>	0.5 %
<b>Récolte :</b>	Manuelle en automne (olive par olive)
<b>Elaboration :</b>	Recherche de la maturité optimale, pressurage dans les heures qui suivent la récolte, dans une pièce thermo régulée. Les jus sont ensuite centrifugés pour obtenir le produit final.
<b>Propriétaire :</b>	José Maria Cots

#### **Analyse**

<b>Visuel :</b>	Jaune or à reflets verts
<b>Olfactif :</b>	Le nez est expressif et plaisant avec des arômes d'herbes coupées, d'artichaut et de pomme verte.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est mûre et douce, dépourvue de tout piquant. La fin de bouche est onctueuse, avec des arômes finement épicés.
<b>Global :</b>	Une superbe huile d'olive de très haute qualité, que nous vous recommandons vivement pour votre forme cardio vasculaire.

<b>Prix estimé à ce jour :</b>	9.90 € TTC – <b>Tarif Club 9.40 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Crue sur des fromages de chèvre et des salades.