



Olivenöl / Huile d'olive Extra Vierge

Picholine, Château de Nages

« L'or vert » du cœur de la Provence

Description:

Une fine huile d'olive provençale de la plus haute catégorie. Fabriquée exclusivement à partir d'olives de la variété « Picholine » récoltées en novembre et pressées à froid, cette huile présente un parfum fruité intense ainsi qu'une saveur agréablement épicée, avec un léger piquant poivré au palais.

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Château de Nages
Notation(s):	
Cépage(s):	
Référence:	12628--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive Extra Vierge

Picholine

Château de Nages

Origine: France

Notation(s):

Cépage(s):