



Sélection H de Leos Fruité Vert AOP Provence

UNE HUILE VIERGE EXTRA D'EXCEPTION AU GOUT D'UN FRUITÉ VERT « ORIGINEL »

En offrant la puissance aromatique et le goût d'un fruité vert « originel » à l'ardence et à l'amertume limitées, SÉLECTION H DE LEOS élargit le marché du « fruité vert » et porte l'esprit d'excellence, l'authenticité et le caractère de de L'Huile H du Domaine de Leos



Terroir / AOP Provence

Sélectionnée par les équipes de Leos, L'huile a été élaborée en édition limitée avec Christine Cheylan au Moulin de Château Virant (Provence).



Variétés d'olives

Majoritairement Aglandau et Salonenque.

Les olives sont ramassées très tôt dans la saison et sont transformées immédiatement au moulin.



Note de dégustation

Bénéficiant d'une grande puissance aromatique avec une belle longueur en bouche, elle offre le goût d'un Fruité vert « originel » à l'ardence "fraiche" avec une amertume d'une grande finesse.

Elle se caractérise par sa couleur (robe vert pâle et reflets jaunes) et sa complexité aromatique avec une dominante végétale d'arômes d'artichaut et de noisette typique d'un fruité vert originel.



Accords gastronomiques

Bien que les huiles « fruité vert » puissent être utilisées aussi bien crues que cuites avec tous types de plats salés et sucrés, nous vous conseillons de privilégier les utilisations crues comme huile de finition sur tous types d'aliments et de plats.



Distinction

7 médailles dont 3 médailles d'or internationales (Londres, New York, Dubaï) depuis son lancement en 2019.

Membre du Collège Culinaire de France, le Domaine de Leos est « Producteur artisan de qualité »

Avis d'expert

«... Fraiche, vive, légèrement poivrée (elle gratte la gorge, signe d'une belle qualité) et a une jolie longueur en bouche avec un léger goût d'amande amère ... celle que je préfère ! » **Alain Ducasse & Romain Meder**

« Un grand bravo admiratif pour cette belle entreprise qui honore notre patrimoine gustatif national » **Alain Dutournier**

« ... très grande huile d'olive ... un vrai coup de cœur pour la « fruité vert » d'une ardence fraîche, puissante et une amertume d'une grande finesse. Des notes végétales, herbacées aux senteurs d'artichaut » **Guillaume Gomez**

« ... Cette assemblée du Domaine de Leos est une Prouesse » **Gilles Goujon**

Existe en bouteilles de 250 ml et 500 ml, avec ou sans coffret (rond), en coffret individuel (rectangulaire) de 100 ml, en coffret-cadeau (rectangulaire) de 2x250ml (avec la Sélection H de Leos Fruité Mûr) et en "Coffret-découverte" (rectangulaire) 2x100ml (avec la Sélection H de Leos Fruité Mûr) et en coffret-découverte 3x100ml (avec l'Huile H et la Sélection H de Leos Fruité Mûr). Bib de 5l pour la restauration.

Contact : Anna Miquel / 06 70 51 45 02 / commercial@domaineleos.com

SAS Leos / Domaine de Leos / www.domainedeleos.com / Chemin de Margoye - 84800 Isle sur la Sorgue