



DOMAINE KOTSONIS

Monovariétale Manaki d'Argos

Producteur Famille Kotsonis
 Localité Mycènes, Péloponnèse, Grèce
 Production 2.000 bouteilles tout au plus



L'OLIVERAIE

Oliveraie entièrement certifiée bio, dans laquelle coexistent des oliviers de 25, 70 ou même plus de 100 ans. L'huile produite provient de la variété « Manaki d'Argos », autochtone de la zone, et exclusivement à partir des oliviers appartenant à la famille.

Le sol argileux, idéal pour la culture de l'olivier contribue, tout comme la nappe phréatique ou l'altitude des collines (atteignant jusqu'à 500 mètres), à créer un environnement très favorable à la culture de l'olivier, et à la cueillette à la main.

DISTINCTIONS



50cl



L'EXPÉRIENCE SENSORIELLE

Huile de récolte précoce, riche en antioxydants (polyphénols, caroténoïdes et vitamine E) cette monovariétale Manaki propose une phase olfactive très fraîche et verte, pour ensuite enchaîner sur une entrée en bouche douce, fruitée et sans amertume, avec des notes d'amande, d'artichaut et d'herbe fraîchement coupée. Le tout finissant sur un piquant très prononcé et persistant en dégustation nature, mais rapidement estompé lorsque ajouté aux plats.



ACCORDS METS

Salades, fromages blancs, poisson

AD OLIVETUM

www.adolivetum.com

