



HUILE DE PISTACHES, MOULIN DE SÉVERY (10 CL)



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Huile au caractère subtil et raffiné, délicatement fruitée, avec des arômes de pistache toastée qui apportent profondeur et élégance.

PROVENANCE

PRODUIT ALIMENTAIRE

APPELLATION

HUILE

DOMAINE

MOULIN DE SÉVERY

METS - VINS

S'ACCORDE
PARFAITEMENT AVEC
LES ENTRÉES À
BASE DE TERRINE
ET PEUT ÉGALEMENT
ÊTRE UTILISÉE
POUR PARFUMER LES
CRUSTACÉS.



CŒNOLOGIE

Les produits du Moulin de Sévery reflètent un savoir-faire ancestral. Les ingrédients sont soigneusement sélectionnés auprès d'artisans passionnés. La qualité et l'authenticité sont au cœur de ces produits.



VITICULTURE

Ils utilisent des méthodes de pressage traditionnelles pour produire leurs huiles, ce qui permet un développement optimal des arômes. Les matières premières fournies par nos partenaires, telles que les cerneaux de noix et les noisettes, sont torréfiées. Le pressage à froid, effectué à moins de 50 °C, préserve les vitamines et les précieux nutriments contenus dans l'huile.