



Olijfolie Chateau Puech Haut 37,50cl

Omschrijving

Wist je dat Puech Haut ook overheerlijke olijfolie maakt? Deze wordt volledig biologisch geproduceerd via de talrijke olijfbomen op het domein. Men maakt gebruik van 2 variëteiten: Lucques en picholine, volledig handgeplukt. De olijven ondergaan een maceratie van 15 dagen. Meer info over deze gastronomische olijfolie kan je bekijken in het filmpje. Slechts 1500 flessen van 37,5 cl zijn jaarlijks beschikbaar! Mooi verpakt in een glazen flesje met glazen stop. © Afbeelding Fotograaf Jos Molenaers



Meer informatie

Producent	Château Puech Haut
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Wijnen / Delicatessen / Frankrijk / Chateau Puech Haut /
Herkomst	Frankrijk
Regio	Languedoc, Saint-Drézéry
Druiven	Olijven: Lucques en picholine
Volume	37,50cl
Rijping	
Foodpairing	Lekker als aperitief met een stukje brood en fleur de Sel, salades,...

Domein-info

Château Puech Haut is ongetwijfeld één van de mooiste wijndomeinen van de Languedoc. Gevestigd in het dorp Saint-Drézéry op amper 15km van Montpellier.

In het Provençaals betekent puech een kleine berg of heuvel. De meer dan 170 hectaren aan wijngaarden profiteren er van het mediterrane klimaat.

Naast hun gekende Rosé Prestige maakt het domein ook schitterende witte en rode wijnen. Wijnen die binnenkort eveneens hier verkrijgbaar zullen zijn.