



Olijfolie Clos Figueras 500ml

Omschrijving

Het gekende wijndomein Clos Figueras maakt ook een overheerlijke olijfolie op basis van 100% Arbequina olijven, afkomstig van eigen olijfbomen van ouder dan 300 jaar. Aromatic, soft oil with a perfect balance between fruit and acidity. On the palate the oil has complex and harmonious flavors with wild herbs, artichoke, green apple and freshly cut almonds. on the finish a touch of bitterness gives a lively refreshing “kick”, a sure sign of quality. Verpakt in een luxueuze giftkoker. 50cl © Afbeelding Fotograaf Jos Molenaers



Meer informatie

Producent	Clos Figueras
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Delicatessen / Spanje / Clos Figueras /
Herkomst	Spanje
Regio	Siurana (Priorat)
Druiven	100% Arbequina olijven
Volume	50cl
Rijping	
Foodpairing	Heerlijk bij salades, vis, carpaccio's,...

Domein-info

Clos Figueras is gelegen in het stadje Gratallops, het hart van de regio Priorat, in de Spaanse provincie Tarragona.

Het domein werd in 1997 aangekocht door de beroemde Christopher Cannan en zijn vrouw Charlotte mede geïnspireerd door de beroemde Rene Barbier (Clos Mogador).

Vandaag de dag wordt Christopher geadviseerd door Alain Graillot (beroemd uit de Rhône Vallei) wat resulteert in wijnen met finesse en elegantie. Het bergachtige Priorat heeft een eigen microklimaat. De zomers zijn er lang en warm. In de winter kan de temperatuur dalen tot de nul graden.

Het domein heeft een 300 jaar oude ondergrondse kelder die de perfecte omstandigheden creëert voor de rijping van de wijnen.