

Réservation dès aujourd'hui du millésime 2017/ 2018

Les huiles d'olive du Domaine de La Royrie sont reconnues comme des produits rares et très appréciés, qu'il s'agisse des connaisseurs ou du grand public. Le millésime 2016, particulièrement complexe, aromatique et long en bouche a connu un important succès, à tel point que le millésime est en rupture.

C'est pourquoi, à la demande de certains clients fidèles déçus de ne pas pouvoir finir l'année avec leur huile préférée, il a été décidé de commercialiser une partie de la prochaine récolte en primeur, un peu comme pour certains grands crus de vin. Ainsi, vous pouvez réserver des bidons de 50 cl. du millésime 2017-2018 et cela au prix du millésime 2016, (23 euros le bidon de 50 cl.) Cette récolte s'annonce excellente, et cette prochaine récolte bénéficiera du label AB (agriculture biologique)

Il vous suffit pour cela de nous adresser un bon de réservation en nous indiquant le nombre que vous souhaitez de bidons de 50 cl. de fruité vert (tonique, herbacé, ardent, arômes puissants) et de fruité mûr (doux, floral, complexe, arômes subtils).

En vous remerciant de votre confiance, nous vous adressons, chère cliente, nos amicales et sincères salutations.

Monique et Lionel Brault

Bon de réservation

Je souhaite réserver dès maintenant bidons de 50 cl. du millésime 2017/ 2018 Domaine de La Royrie au tarif de 23 euros le bidon.

Je souhaite recevoir :

..... Bidons d'huile d'olive AOP en conversion bio fruité vert (tonique, herbacé, ardent, arômes puissants)

..... Bidons d'huile d'olive AOP en conversion bio fruité mûr (doux, floral, complexe, arômes subtils)

Soit un total de bidons

En janvier, je recevrai une facture et j'aurai à établir un chèque. La livraison aura lieu courant janvier.

Nom, Prénom :

Adresse de livraison :

Téléphone :

Adresse e-mail :

Signature :