

# Domaine de La Royrie

Communiqué de Presse du 21 novembre 2015

## **L'huile d'olive nouvelle fait la fête Place aux Aires**

*Dégustation gratuite du dernier millésime d'huile d'olive boutique de La Royrie  
samedi 5 décembre*

Toute la journée du 5 décembre, de 10h à 18h, Monique Brault invite à déguster la toute dernière huile d'olive dans la boutique du Domaine, 4 Place aux Aires à Grasse. Les analyses de maturité réalisées avant la cueillette ont permis d'en choisir la date avec précision. Les premières gouttes à la sortie du moulin confirment l'excellence de ce millésime, BIO et AOP. Tout d'abord, une huile « récolte précoce » avec des arômes herbacés nets et puissants et une légère ardeur. Puis une huile « récolte tardive » typique du fruité mûr avec des arômes de fleurs et de fruits.

Monique Brault offrira également une série de « tartines » avec pâte d'olive, gelée de raisin à la rose, ou encore compotée de pommes au gingembre, et expliquera, exemples à l'appui, comment tirer parti des arômes du millésime dans ses préparations culinaires, au cours d'un apéritif entre 11h 30 et 13h.

Pour d'avantage d'informations, contacter Monique Brault (0609866327) ou [braultmonique@gmail.com](mailto:braultmonique@gmail.com)