



Known and recognized for their great wines of Burgundy, **François et Anne-Françoise PARENT-GROS** (Domaine AF GROS) have decided to produce, with the same passion and the same attention to detail, their own olive oil coming from their estate in Provence.

Their olive grove was planted with a single variety of olives, the **Verdale de Carpentras**, in 2003 and lies next to a parcel of vines at Camaret sur Aigues in the Vaucluse, facing the mountain chain of the dentelles de Montmirail.



L'olivieraie, en monovariétale, la **Verdale de Carpentras**, a été plantée en 2003. Elle jouxte une parcelle de vignes à Camaret sur Aigues dans le Vaucluse, face aux dentelles de Montmirail.



Picking is done by hand between end November and mid-December. The olives are then pressed at the local oil mill following ancestral methods to give birth to an extra virgin oil, totally natural, unfiltered and without added aromas.



As with wines, the richness of the vintage and the *terroir* create a concentrated olive oil where each harvest is expressed, sometimes through the nuanced notes of citrus and grapefruit, sometimes the remarkable and irresistible notes of truffles.

A real nectar, this **Limited Edition** is offered in a present box bearing a face emblematic of the Domain, watching over the destiny of a new signature product from **AF GROS**

La cueillette se fait à la main entre fin novembre et milieu décembre. Les olives sont ensuite pressées au moulin local selon les méthodes ancestrales pour donner naissance à une huile vierge extra, totalement naturelle, sans arôme ajouté, non filtrée.

Comme pour les vins, la richesse du millésime et du terroir donne une huile concentrée où chaque récolte s'exprime tantôt sur des notes aux nuances d'agrumes, pamplemousse tantôt sur de remarquables et irrésistibles notes truffées.

Tel un nectar, cette **Edition Limitée** est emballée dans un coffret revêtu d'un visage emblématique du Domaine et veille à la destinée d'un nouveau produit signé **AF GROS**