



Moulin
CastelaS
France



OUVERT TOUS LES JOURS
VISITE ET DEGUSTATION

OPEN EVERY DAY
TOURS AND TASTINGS

Pas le temps de passer par Les Baux de Provence,
visitez notre boutique en ligne / No time to visit
Les Baux de Provence? Then try our online shop

www.castelas.com

🌿 A découvrir aussi nos olives vertes et noires, les tapenades et autres tartinables qui sont indispensables pour égayer votre table.

🌿 Be sure to also try our green and black table olives, our tapenades and our spreads - all of them essential items to brighten your table.



Moulin CastelaS Sarl
Quartier Frécher - 13520 les Baux de Provence - FRANCE
www.castelas.com - info@castelas.com
Tél. +33 (0)490 54 50 86 - Fax +33 (0)490 54 51 68
GPS : 43.73682N 4.81896E

HUILE D'OLIVE DE LA VALLÉE
DES BAUX DE PROVENCE



Moulin
CastelaS
France



www.castelas.com



Moulin CastelaS France

Notre histoire commence en 1997 par un coup de cœur pour de vieux oliviers plantés versant sud-Alpilles au lieu-dit Castelas. Aujourd'hui le Domaine CastelaS produit de l'olive sur 45 hectares en Appellation d'Origine Protégée de la Vallée des Baux de Provence et 65 hectares en Plaine de Crau.

Our story began in 1997, when we fell in love with some old olive trees, planted in south-facing land in the rocky range of Les Alpilles, in the locality of Castelas. Today, Domaine CastelaS produces olives in 45 hectares of Appellation d'Origine Protégée groves in the Vallée des Baux de Provence, and in 65 hectares on the Plaine de Crau.

C'est dans le moulin situé au pied du Château des Baux que Jean-Benoît et Catherine Hugues allient savoir-faire, passion, rigueur, technique et toute leur sensibilité d'oliverons pour donner naissance chaque année à des huiles d'olive d'une grande puissance pour un plaisir sans cesse renouvelé.

In this mill, at the foot of the Château des Baux, Jean-Benoît and Catherine Hugues combine know-how, passion, exacting standards, technique and all of their olive farmers' sensibility to create intensely powerful olive oils year after year, for pleasure constantly renewed.

Vous retrouverez dans nos huiles de caractère le terroir des Alpilles, les variétés typiques de l'appellation (Salonenque, Aglandau, Grossane et Verdale) et le tour de main du moutinier. La Collection CastelineS vous dévoilera des trésors de saveurs et la complexité de nos huiles d'olive: fruité vert, note artichaut cru, pointe d'ardence, puissance, fraîcheur, douceur, finesse, goût de tapenade, fruité noir, amertume, floral, herbe coupée, aromatique au naturel...tout un programme.

In our characterful oils you will find the terroir of Les Alpilles, the varieties typical of the appellation (Salonenque, Aglandau, Grossane and Verdale) and the miller's manual craft. The CastelineS Collection will unveil our oils' treasures of flavour and complexity: green fruitiness, notes of raw artichoke, a hint of pepper, strength, freshness, mildness, finesse, a dab of tapenade, black fruitiness, a bitter edge, floral and cut-grass notes, natural aromatics... All in all, a terrific taste spectrum.

