



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

🌿 Entdecken Sie auch unsere grünen und schwarzen Oliven, Tapenaden und andere Brotaufstriche, die Ihre Mahlzeiten noch angenehmer werden machen.



Moulin
CastelaS
France



OUVERT TOUS LES JOURS
VISITE ET DEGUSTATION

JEDEN TAG GEÖFFNET
BESICHTIGUNG UND PROBE

Pas le temps de passer par Les Baux de Provence,
visitez notre boutique en ligne / *Sie haben keine Zeit nach
Baux-de-Provence zu kommen? Besuchen Sie unseren Webshop*

www.castelas.com



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.

Unser Unternehmen startete 1997. Wir hatten uns regelrecht in einen Anwesen mit alten Olivenbäumen im Weiler CastelaS in den Süd-Alpilles verliebt. Heute erstreckt sich das Gut CastelaS über 45 Hektar im Tal von Baux-de-Provence, wo wir Oliven mit geschützter Ursprungsbezeichnung produzieren, sowie über 65 Hektar in der Crau-Ebene.

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 der Ölmühle, die am Fuß der Burgruine in Baux-de-Provence liegt, verbinden Jean Benoit und Catherine Hugues Fachkenntnis, Leidenschaft, Genauigkeit, Handhabung und Feinfühligkeit um jedes Jahr ein Olivenöl bester Klasse herzustellen. Zu Ihrer größten Freude!

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 moulinier. 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 diesen charaktvollen Olivenölen finden Sie den ländlichen Akzent der Alpilles, die typischen Olivensorten (Salonenque, Aglandau, Grossane und Verdale), sowie die Hand unseres Müllers wieder. Die Reihe Castelines wird Sie mit unerwarteten Geschmacksrichtungen überraschen, ein Beweis der Vielschichtigkeit unserer Olivenöle: der Duft grüner Früchte, ein Hauch von Artischocken, leichte Bitterkeit, Schärfe, Frische, Milde, Geschmack von Tapenade, schwarzen Früchten und frisch geschnittenes Gras, blumiges, würziges, oder einfach natürliches Aroma..., ein volles Programm.

