

Domaine Les Bastidettes

Arles



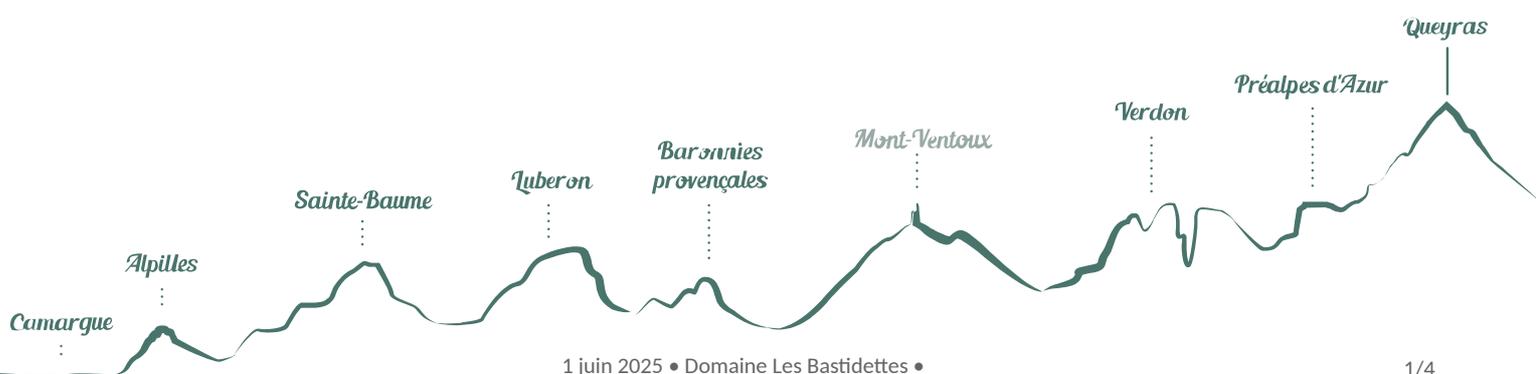
Crédit photo : 13T4E00251_1_WEB.jpg

C'est en pays d'Arles, creuset des traditions provençales, aux portes de la Camargue, en plein coeur de la Crau, plaine des gros galets, que poussent nos oliviers.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Label : Autres



Description

C'est sur ce terroir unique, les branches offertes au Mistral, les feuilles baignées de soleil qu'a lieu ce miracle de la nature : un olivier donnant des fruits gorgés d'une huile d'exception. C'est d'ailleurs dans ce site privilégié, peint par Van Gogh, qu'ont choisi de se réfugier, afin de s'y reproduire, deux espèces protégées : la Canepetière (petite outarde), le faucon Crecerellette et le Ganga canta.

C'est dans ce même esprit de qualité que nous avons fait le choix d'un pressage rapide (3 à 8 heures après la récolte) dans un moulin à huile moderne. Ce procédé permet à nos huiles d'olive vierge extra de garder toutes ses caractéristiques organoleptiques et gustatives lui conférant un goût de fruité vert, de pointe d'artichaut, d'arômes d'amande douce, qui réveilleront votre palais, lui faisant découvrir le plaisir du savant mélange né de l'alchimie entre les saveurs du Midi et les senteurs de Provence.

Vente huile d'olive vierge extra du domaine

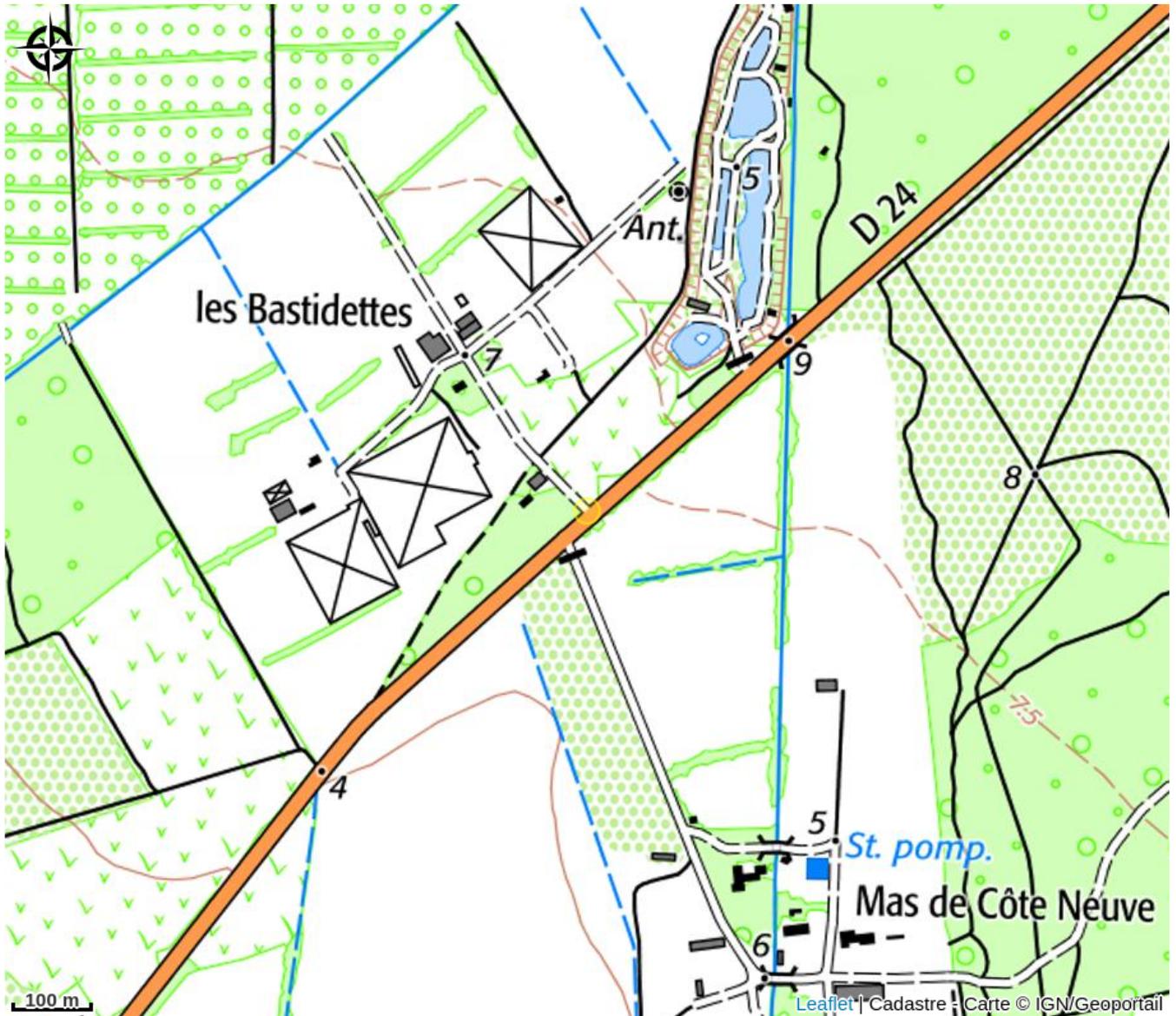
Olives, tapenades verte et noire, délice de tomates séchées

Tomates séchées basilic de Provence ail et huile d'olive.

Le domaine les Bastidettes cultive 50 hectares d'olivier en Conversion agriculture Biologique.

Nous avons 20 variétés différentes et créons des assemblages de ses variétés.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.
Sur rendez-vous.

Tarifs:

Accès libre.

Services:

Animaux acceptés

Accès:

MISE EN PLACE DE MESURES SANITAIRES :

Distance de 1m50 entre les personnes
Port du masque pour vos salariés
Port du masque pour vos clients
Vitre de protection
Mise à disposition de gel hydroalcoolique
Nettoyage renforcé

Fiche mise à jour par Office de Tourisme d'Arles le 02/04/2024

Contact

Mas de la Laune
13104 Arles
Tél. 04 90 98 73 43
contact@bastidettes.fr