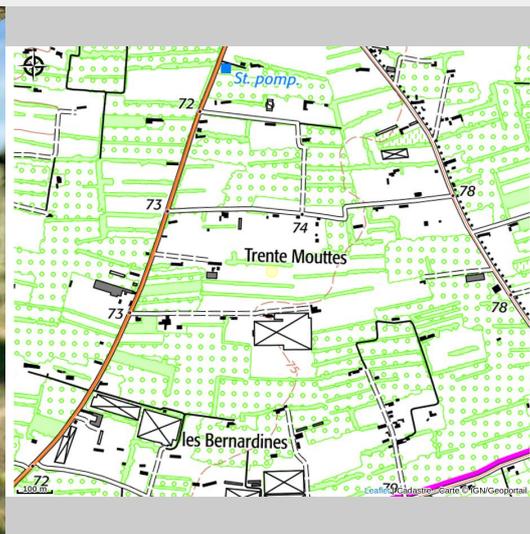


Domaine Clos des Faucons

Cavaillon



Crédit photo : Domaine Clos des Faucons (Domaine Clos des Faucons)

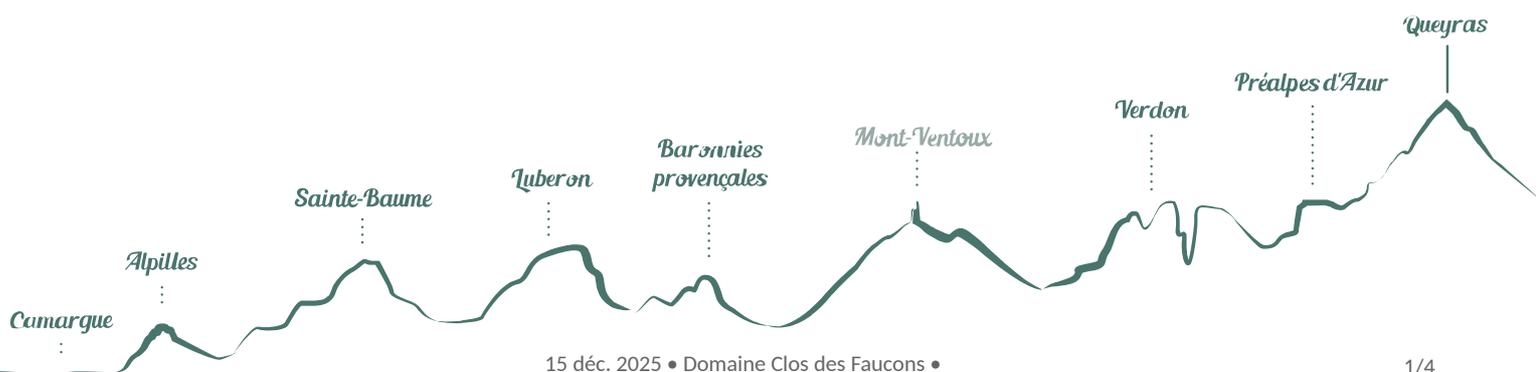
Le Domaine Clos des Faucons est une exploitation oléicole de 8 hectares située en plein cœur du Luberon dans l'aire d'Appellation d'Origine Protégée «Huile d'olive de Provence».

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Type : Alimentation locale

Label : Autres



Description

Médailles en 2022 au concours des huiles d'olive de la Région Sud et au Concours Général Agricole de Paris, nos trois huiles sont élaborées par un assemblage parcellaire minutieux des variétés françaises d'olivier Aglandau, Cayon, Picholine et Bouteillan :

Réserve - Huile d'Olive Vierge Extra Fruité Vert AOP

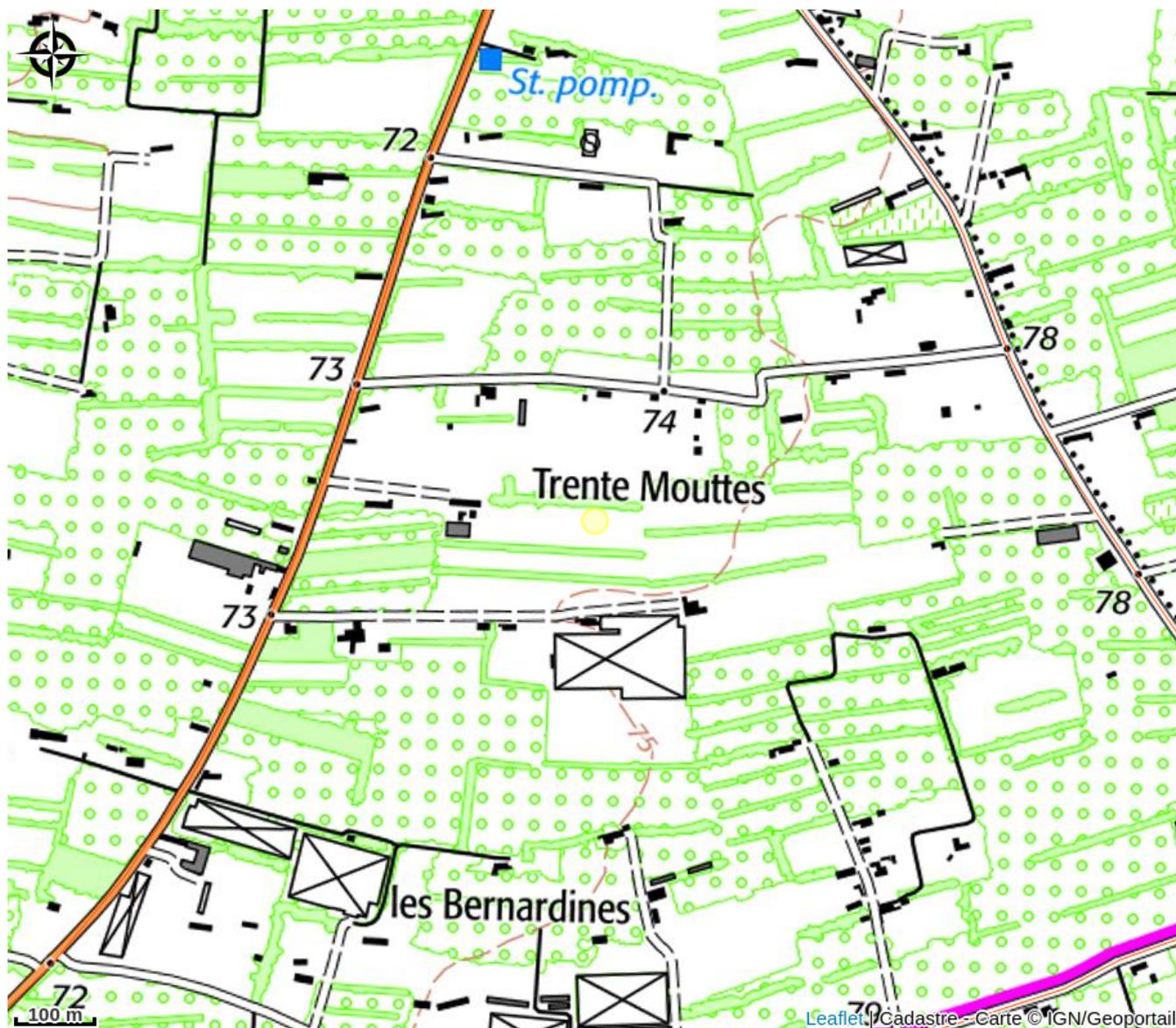
Verte - Huile de France Vierge Extra Fruité Vert

Brune - Huile de France Extra Fruité Maturée

Les oliviers y sont cultivés selon les principes de l'agriculture biologique et régénérative sur des terres en conversion; une philosophie qui permet la rénovation de la faune et de la flore locale ainsi que la restructuration des sols.

Fruit d'un travail manuel patient et minutieux, les huiles sont naturellement conditionnées dans un packaging unique avec un flacon en grès naturel noir, un bouchon en bois et un étui en carton recyclable permettant de garantir, aux consommateurs les plus exigeants, une parfaite conservation dans un conditionnement 100% zéro plastique.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les jours de 8h30 à 17h30.

Fiche mise à jour par Destination Luberon Monts de Vaucluse le 25/10/2022

Contact

552 chemin des Trente Mouttes

84300 Cavaillon

<https://www.closdesfaucons.fr/>