

# Mas de la Bérugnette



## HUILE D'OLIVE AOC LES BAUX DE PROVENCE

### « Mas de la Bérugnette »

*La Vallée des Baux est par excellence la terre de l'olivier. Elle offre l'un des plus saisissants paysages oléicoles de la Provence. Ce terroir est unique puisque pour une même dénomination géographique, trois produits différents sont reconnus d'origine contrôlée : huile d'olive, olives cassées et olives noires. Il n'y a pas une huile d'olive de la Vallée des Baux, il y a des huiles d'olives, des crus différents d'huile d'olive comme il y a des crus différents de vin.*

*La récolte des olives s'effectue lorsque les olives arrivent à maturité, de novembre à janvier.*

*Notre huile d'olive vierge AOC Vallée des Baux de Provence est composée de plusieurs variétés d'olives :*

- *La Pitchouline, la Salonenque (pour le goût)*
- *La Bérugnette, la Verdale (pour la couleur)*
- *La Grossane (pour la finesse)*

*Cet assemblage subtil de ces variétés, offre une grande palette de saveurs : arômes fruités d'olives noires, notes de cacao, de pain au levain, ainsi qu'un goût fruité d'herbes fraîches et d'artichaut cru.*

*Arômes, couleur, saveur et finesse se comparent à un grand vin.*