

Huile d'Olive du domaine de la Bégude



Le domaine de la Bégude possède environ 1600 oliviers. Son huile est issue principalement de l'Aglandau, de la Picholine et du Pardiguier.

Dans le même esprit que pour le vignoble, sont bannis tout pesticide, désherbants ainsi que les engrais chimiques. Nous sommes à ce titre en cours de certification bio.

Cette huile de gastronomie, pimentée, fraîche, aux arômes d'artichaut, accompagnera à merveille toute cuisine méditerranéenne.

La production annuelle est d'environ 1000 bouteilles.