

PARCELLE

— 26 —

Une expérience gustative



PARCELLE

— 26 —

Multimédaille dans les plus grands concours internationaux





Notre Histoire

La première graine de Parcelle 26 a germé dans une histoire de famille : le rêve d'un père transmis à son fils, issu de ses racines et de ses valeurs du travail, de patience et de persévérance...

Un domaine unique

Notre domaine possède 25 parcelles qui sont situées à Zaghouan en Tunisie, au coeur d'une plaine où les olives sont cultivées depuis des milliers d'années.

Parfaitement baigné de soleil, son inclinaison optimale, sa parfaite exposition aux vents, et juste ce qu'il faut de pluie, font de notre domaine un terroir idéal pour produire notre huile d'olive.

Parcelle 26 est une quête incessante pour tendre vers le plus haut niveau de qualité qu'une olive puisse exprimer dans un flacon.

Chaque année nous créons une 26ème parcelle, composée des meilleures olives, pour créer une huile unique.



Le flacon

Fabriquées et sérigraphiées en France à Cognac, nos bouteilles en verre affichent un design unique, aussi contemporain qu'élégant.





Un coffret élégant

En carton 100% recyclé et recyclable.

Pour un cadeau 0 déchet, rechargeable avec nos bags in box.



Une équipe familiale

Notre équipe est répartie entre la Tunisie pour la production et la France pour la distribution. Notre société familiale assure un lien direct jusqu'au consommateur, lui donnant accès au meilleur de l'huile d'olive et maîtrisant ainsi 100% de la chaîne : de l'olivier à l'assiette !



PARCELLE
— 26 —

Nos produits



Bouteille 50 cl



Bouteille et coffret 50 cl



La gamme parfaite



Le Bag In Box 3L



Nos 3 huiles

La cuvée 1ère Récolte

Huile d'olive extra-vierge monovariétale d'Arbéquina issue d'une récolte précoce pour un fruité vert.

C'est une huile de caractère : on y retrouve une diversité de notes aromatiques, fruitées et herbacées qui s'accordent harmonieusement, ainsi qu'une certaine ardeur.

La cuvée 2ème Récolte

Huile d'olive extra-vierge monovariétale d'Arbéquina au fruité plus mûr, douce et délicate.

Ses olives sont récoltées plus tardivement : c'est ce niveau de maturité plus avancé qui lui donne sa douceur fruitée et son équilibre.

La cuvée Blend Sélection

Huile d'olive extra-vierge issue d'un assemblage d'Arbéquina et de Chetoui, au profil gustatif complexe, robuste et original. C'est une huile équilibrée et de caractère.