



# MOULIN JEAN MARIE CORNILLE

**OUVERT TOUTE L'ANNÉE / Open Year Round**

Lundi au Samedi 9 h 30 > 18 h 00 Oct. à Mars  
9 h 30 > 18 h 30 Avril à Sept.

Ouvert le Dimanche de Juin à Septembre / Open Sundays from June to September

**VISITE DU MOULIN & DÉGUSTATION / OIL MILL TOUR & OIL TASTING**

Mardi & Jeudi à 11 h de Juin à Sept.

Visite de Groupe sur réservation / Group tours require prior booking

**LA BOUTIQUE DU MOULIN / OIL MILL BOUTIQUE**

Huiles d'olive, tapenades, crèmes d'olive, confitures,  
cosmétiques, idées cadeaux...

**LA BOUTIQUE EN LIGNE / ON-LINE BOUTIQUE**

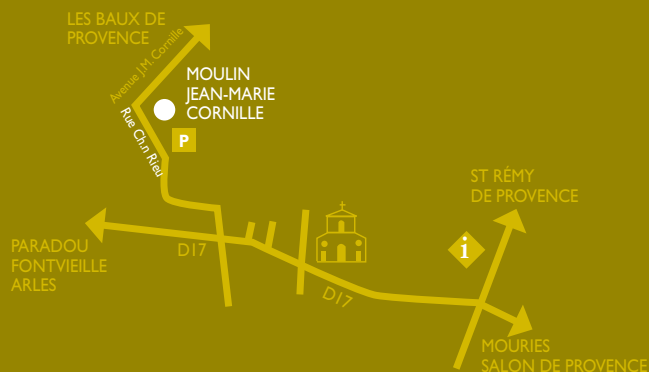
[www.moulin-cornille.com](http://www.moulin-cornille.com)

**VISITE DE LA FABRICATION / VISIT OF THE PRODUCTION**

Novembre à mi-Décembre / November to mid-December

**LA FÊTE DE L'HUILE NOUVELLE / YOUNG OIL FESTIVAL**

1<sup>er</sup> week-end de Décembre / 1<sup>st</sup> weekend in December



**MOULIN JEAN-MARIE CORNILLE**

Rue Charloun Rieu - BP 26 - 13520 Maussane-Les-Alpilles

Tél. 04 90 54 32 37 - Fax 04 90 54 30 28 - e-mail: [moulin.covb@free.fr](mailto:moulin.covb@free.fr)

[www.moulin-cornille.com](http://www.moulin-cornille.com)



# MOULIN JEAN MARIE CORNILLE

**COOPÉRATIVE OLÉICOLE**

*Au Cœur de l'Histoire*

**AOC / AOP VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE**



© RAISON BLEUE

**FABRICATION TRADITIONNELLE  
VISITE - DÉGUSTATION - VENTE  
VISIT - TASTING - SALE**

**MAUSSANE-LES-ALPILLES**

[www.moulin-cornille.com](http://www.moulin-cornille.com)



MOULIN  
JEAN MARIE CORNILLE

COOPÉRATIVE OLÉICOLE

C'est au cœur de la Vallée des Baux, dans le petit village typiquement provençal de Maussane-Les-Alpilles que se dresse depuis le début du 17<sup>ème</sup> siècle le Moulin Jean-Marie Cornille.

Dans le respect des traditions ancestrales, le Moulin Jean-Marie Cornille, l'un des plus grands moulins de France, a tout pour faire parler de lui : Attachement au terroir, véritable savoir-faire, secrets de fabrication artisanale et gestion moderne... De quoi élaborer des huiles d'olive reconnues dans le monde entier pour leurs arômes uniques et leur label AOC !

*In the heart of the Vallée des Baux, in the typically Provençal village of Maussane-Les-Alpilles, we come across the Moulin Jean-Marie Cornille oil mill, a feature of the village since the early 17th century.*

*Maintaining its ancestral traditions, the Moulin Jean-Marie Cornille (one of the biggest oil mills in France) has everything to add to its renown: love of the land, deep-rooted know-how, and craftsman's production secrets combined with a modern management approach... blended in olive oils which are known the world over for their unique aromas and their AOC label!*



## Des huiles d'olive aux secrets bien gardés...

Les Huiles AOC Vallée des Baux de Provence du Moulin Jean-Marie Cornille proviennent de l'assemblage de cinq variétés d'olive : la Salonenque, la Grossane, la Béruguette ou Aglandau, la Verdale des Bouches du Rhône et la Picholine. Elles se distinguent par la douceur sublime du fruité noir, révélant des notes d'olive noire, de cacao... ou l'intensité du fruité vert, à l'ardence légère et aux arômes d'artichaut cru et d'herbe fraîche...

### **Provençal olive oils with well-guarded secrets.**

*The AOC Vallée des Baux de Provence olive oils produced by the Moulin Jean-Marie Cornille flow from a blending of five olive varieties: Salonenque, Grossane, Béruguette (or Aglandau), Verdale des Bouches du Rhône and Picholine. They stand out for their sublimely soft dark fruitiness, with hints of black olive and of cocoa ... or for the intensity of green fruitiness, with a light intensity and aromas recalling raw artichoke and fresh grass.*



L'huile d'olive  
*Cuvée traditionnelle*

Bouteille 75cl, 37,5cl  
Bidon 3L et 5L



L'huile AOC  
Vallée des Baux  
de Provence  
*Fruité vert*

Bouteille 75cl,  
Bidon 3L et 5L



L'huile AOC  
Vallée des Baux  
de Provence  
*Fruité noir*

Bidon métal 1L, 3L,  
Bouteille 1L, 50cl, 25cl  
Bidon 3L et 5L

