



Croissance 6 mois minimum
dans les marais du Domaine

DENSITÉ DE PRODUCTION
5/m²

PRODUCTION : grossissement et affinage en Marais

Dégustation
sans condiments

**CONSER-
VATION**

5 à 10 jours (bourriche cerclée)
4-10°C

Huître DoRê

SÉLECTION DU MAÎTRE DE CLAIRE 2016

TAUX DE CHAIR
12 à 18%

Prise d'eau : zone naturelle du Fier d'Ars (Natura 2000)

Ars - en - Ré

Calibres 1 à 4

LAT. 46.2154 LONG. -1.5013



**DOMAINE DU
GRAND GARÇON**



LE DOMAINE DU GRAND GARÇON : UN SITE D'ÉLEVAGE AUX CONDITIONS NATURELLES REMARQUABLES

Grâce aux conditions environnementales du Domaine du Grand Garçon, en prise directe avec les eaux de la réserve naturelle **protégée**, l'huître DoRê, sélection 2016 est produite dans une zone qui ne nécessite **aucune purification** (zone A) et peut-être consommée dès sa sortie de l'eau. Elle bénéficie de conditions de culture **exceptionnelles** grâce à l'influence du Gulf Stream (courant marin chaud) et d'un ensoleillement de plus de 2100 heures par an, permettant ainsi une alimentation **naturelle** optimale (phytoplancton) au sein des claires de production.

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE PERMETTANT D'OPTIMISER LE CYCLE NATUREL DE L'HUÎTRE

Aujourd'hui, notre Maître de Claire® vous propose sa sélection 2016 de l'Huître DoRê. Elle se développe à une densité de 5/m² pendant 4 à 6 mois, selon les saisons.

Au cours de cette période, l'eau de mer provient d'une zone côtière **naturelle protégée** et renouvelle constamment les 4.5 hectares de claires ostréicoles du Domaine Du Grand Garçon.

L'huître DoRê est élevée par nos **professionnels aquacoles** à Ars-en-Ré: savoir-faire traditionnel et expertise permettent de respecter le cycle naturel de l'huître et d'assurer les conditions propices pour son développement optimal.

L'HUÎTRE DORÊ® : DES CARACTÉRISTIQUES EXCEPTIONNELLES

L'huître DoRê, sélection 2016 du Maître de Claire® est la première huître haut de gamme produite au Domaine Du Grand Garçon. Elle est donc entièrement élevée sur ce site exceptionnel du terroir de l'Île de Ré et elle possède des qualités gustatives dignes des rares huîtres haut de gamme de France : **charnue**, croquante, au goût de **noisette** légèrement **sucré**, et à la **saveur iodée** subtile, idéalement salée. Elle est garantie avec un taux de chair minimum de 12 %, pouvant atteindre 18 % selon son cycle naturel annuel.

Vente par correspondance sur toute la France :
bon de commande sur demande via le site web ou directement
sur contact@huitredore.com ou Tél : 06 88 01 92 93

POINTS DE RETRAIT :

- La Bazenne** (14 place de la liberté 17880 Les Portes-en- Ré) :
entre 17h et 18h30 mercredi et vendredi
- Au Domaine du Grand Garçon** (Prise Du Grand Garçon, 17590 Ars-en- Ré) :
entre 15h et 18h mercredi et Vendredi (tous les jours en pleine saison)
- L'Armateur des Vins** (14 Rue Eugène Dor, La Pallice 17000 La Rochelle) :
entre 17h et 19h mercredi et Vendredi