

Miel de Garrigue

Récolte : au printemps et en été

Où : en plaine, du Gard aux Pyrénées-Orientales

Son odeur moyennement forte

évoque assez souvent

les herbes aromatiques froissées.

Il est toujours exempt d'amertume.

Au printemps,

il est caractérisé par des saveurs aromatiques, acidulées, fruitées et est de persistance moyenne.

En été,

son goût est plus soutenu, plus lourd en bouche, avec des arômes maltés et chocolatés.

Quelles fleurs ?

Au printemps, le miel de garrigue est ambré. Il est issu principalement du thym, du romarin, de la dorycnie, de la mauve, de la lavande maritime et de la vipérine...

En été, il prend une teinte plus foncée et les abeilles butinent un mélange de lavande aspic, sédon (ou sédum), buplèvre, miellat...

