



MIEL DE LAVANDE SELECTION M DE LEOS

MIEL DE LAVANDE CREMEUX DE L'ISLE-SUR-LA-SORGUE ET DU LUBERON SELECTIONNÉ PAR LES EQUIPES DU DOMAINE DE LEOS

Produit en quantité limitée, il est vendu exclusivement sur le site internet du DOMAINE DE LEOS et dans une sélection d'épicerie fines exclusives



Terroir et récolte

Le miel crémeux de lavande SÉLECTION M DE LEOS est issu de ruches implantées dans la région de L'Isle-sur-la-Sorgue et du Luberon sur des terrains non cultivés ou cultivés sans engrais chimiques ou pesticides. Sélectionné par les équipes du DOMAINE DE LEOS, c'est un miel d'exception qui porte l'esprit d'excellence, l'authenticité et le caractère du miel M DE LEOS.

La récolte du miel de lavande se fait généralement de fin juin à début d'août.



Race d'abeilles

Essentiellement Buckfasts et "caucasiennes".

Les "Buckfasts" sont une race d'abeilles très douces, peu essaimeuses et très productives. Elles hivernent plutôt bien et résistent à certaines maladies. Elles ont tendance à consommer beaucoup de nourriture durant l'hiver et propolisent beaucoup à l'intérieur de la ruche.

Les abeilles dites "caucasiennes" ou abeilles grises sont aussi très travailleuses et produisent beaucoup de cire et de miel d'une qualité supérieure en partie grâce à la longueur de leur langue.



Note de dégustation

Texture : obtenu par brassage, le miel ne cristallise pas et garde toujours sa consistance crémeuse et onctueuse, ce qui permet de le tartiner facilement.

Couleur : claire et jaune doré à la récolte, elle blanchit sous l'effet du brassage et de la cristallisation.

Goût : subtil, délicat, aromatique et savoureux avec une belle longueur en bouche.

Parfum : typé, très agréable aux arômes délicats et fruités.

Conservation : excellente. Sur le plan alimentaire, on peut conserver un pot de miel de lavande deux ans mais pour qu'un miel conserve toutes ses propriétés, il faut qu'il soit mis à l'abri de l'humidité, de la chaleur et surtout des rayonnements UV.



Accords gastronomiques

Le miel de lavande crémeux SELECTION M DE LEOS peut être dégusté sur des tartines, dans des préparations ou en accompagnement de confiseries ou de certains mets comme les boissons chaudes ou les desserts (pâtisserie, salades de fruits, glace, yaourts, etc.)

Coffret en carton imprimé / Pot en verre de 250 g