


Qu'ils soient multifleurs ou monofloraux, nos miels sont le reflet de l'âme profonde et généreuse de notre Bourgogne, des exceptionnelles typicité et variété de ses terroirs, bocages, forêts, prairies ou vignobles.

A la fois singuliers et pluriels, à l'instar de notre gastronomie et des grands crus qui ont bâti la renommée mondiale de notre région, ils nous offrent une palette d'arômes aussi riche et étendue, nous ravissent de leurs saveurs incomparables, arpégeant des notes tantôt fruitées, délicatement florales ou subtilement boisées.

Une fois en bouche, les miels de Bourgogne flattent les nez et les palais avant de rouler sur la langue, à l'image du parler puissant et savoureux des vieux bourguignons. Ces nectars des Dieux, ennoblis par la main experte de l'Homme, enchantent autant nos papilles qu'ils savent nous faire don de leur étonnante vitalité.

Les miels multifleurs

Miel de printemps / Fleurs printanières




Premier miel de l'année, le miel de printemps est un délicieux cocktail des premières fleurs de la saison. Composé entre autres de pissenlit, saule, arbre fruitier, merisier, trèfle, aubépine jusqu'aux cultures de colza et moutardes, ce miel doux de couleur blanche se distingue par sa texture crémeuse et ses saveurs discrètes et agréables.

Miel d'été / Fleurs estivales


Ce miel aux notes chaudes et boisées est issu de multiples fleurs d'été dont le tournesol, le trèfle, le sainfoin, le mélilot, le lotier corniculé, le serpolet et les centaurees. Récolté à la fin de la saison, ce miel blond à ambré est le résultat des floraisons diversifiées de l'été.

Miel de prairie



Ce miel provient de la diversité florale des prairies bourguignonnes (mélilot, lotier, trèfle...). De couleur claire et de texture crémeuse, sa saveur agréable saura ravir vos papilles.


Miel de forêt



Le miel de forêt se différencie facilement des autres miels. De couleur foncée et de texture liquide, sa saveur est boisée, son arôme délicat et son goût très prononcé.


Les miels monofloraux

Miel d'acacia




De couleur dorée claire et de texture limpide, ce miel se fait remarquer par son parfum léger et agréable aux notes florales du parfum sucré de la fleur d'acacia. En bouche, sa saveur très douce lui permet d'être l'un des miels les plus appréciés.

Miel de châtaigner




Fort de personnalité, le miel de châtaignier se distingue par sa couleur ambrée et sa texture liquide. Puissant et long en bouche par sa saveur corsée et légèrement âpre, ce miel réserve une certaine amertume pour les amateurs de miel fort.

Miel de tilleul



Le miel de Tilleul est reconnaissable par sa couleur jaune clair et ses arômes mentholés. Très parfumé, il procure une sensation douce et agréable en bouche.

Miel de tournesol



De couleur jaune d'or, comme la plante dont il est issu, le miel de Tournesol se caractérise par une saveur discrète composée d'arômes végétal frais et légèrement acidulée.

Les miels de Bourgogne, ce sont également :

- Miel du Parc Naturel Régional du Morvan
- Miel du Gâtinais Bourguignon
- et bien d'autres...