

GAEC de la Chouette - Christophe MICHELOTTI

- [Produits locaux](#)
- [Miel](#)





Coup de coeur



A la fin du mois de Juillet, je transhume mes ruches dans la vallée du Biros à plus de 1000 mètres d'altitude. Là, mes abeilles produisent un miel au goût puissant et à la robe ambrée : le miel de bruyère callune...



Installé comme apiculteur dans la vallée du Volp, j'ai choisi les Pyrénées Ariégeoises pour la richesse et la diversité de sa flore sauvage. J'ai positionné mes ruchers entre la vallée du Volp et les montagnes du Mont Valier, pour vous proposer des miels aux saveurs les plus variées. Au gré des floraisons, les abeilles butinent différents nectars et produisent des miels aux saveurs variées: Miel d'Acacia, de Tilleul, de Fleurs de Montagne, de Châtaignier ou de Bruyère Callune ainsi que du pollen de fleurs que je vous propose séché ou congelé frais.

Caractéristiques

Vente directe à la miellerie, sur rendez-vous

Nous parlons
Anglais
Espagnol
Français
Nous suivre

Contact

Christophe MICHELOTTI

[06 19 55 14 67](tel:0619551467)

contact@rucher-michelotti.fr

Adresse

Le Village

09230

Montardit

[06 79 13 77 14](tel:0679137714)

contact@rucher-michelotti.fr

Parc

Le Parc naturel régional se situe au cœur du Massif Pyrénéen, à la verticale de Toulouse. Il s'étend des Pré-Pyrénées au Nord, coteaux calcaires marquant la spécificité des Pyrénées Ariégeoises, à la frontière espagnole et andorrane au Sud.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.