



SAUGE SCLARÉE

Cultivée dans la Drôme provençale, juste en haut du petit village de Lemps, en face du Risou.

Le champ est orienté plein Est. Au même endroit, la Carotte sauvage a été récoltée 40 jours après la Sauge.

La Sauge sclarée n'est pas une plante des femmes pour rien : sa cueillette nécessite le plus grand soin et sa distillation tout autant. Les poches à essences se trouvant très en surface, il faut cueillir la plante avec une grande délicatesse, un jour de beau temps et sans vent. Elle est ensuite distillée le plus rapidement possible afin que l'huile ne se volatilise pas.

Distillation le 14 juillet 2019, dans une cuve en cuivre de 450 L, pendant 2 heures.

HERBORISTERIE ARIÈS, GAMME CPG