



SERPOLET

Le Serpolet est récolté sur une parcelle sableuse d'une ferme en agriculture biologique de la commune de Cours-et-Buis dans l'Isère.

C'est une parcelle en friche, ancien parcours à poules. La gestion du paysan et la nature pauvre du sol ont favorisé le développement de cette petite plante aromatique, sur un versant sud-est du faible relief du Nord-Isère.

Bien qu'il forme un tapis quasi continu, ce serpolet sauvage est particulièrement ras, et donc très technique à récolter.

Distillée dans la distillerie mobile, cette huile essentielle est le fruit d'une rencontre entre le cueilleur et le paysan, sur cette colline ensoleillée.

HERBORISTERIE ARIÈS , GAMME CPG