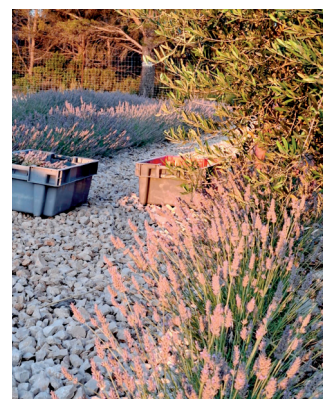
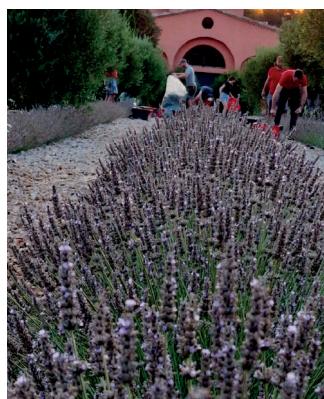


EAU FLORALE LAVANDIN ABRIAL 2024



Lavandula x burnatii variété Abrial – 100 % pure et naturelle

En hommage à la tradition séculaire de La Bégude, jadis monastère de l'ordre de Saint-Victor, qui cultivait, dès le VII^{ème} siècle, des plantes aromatiques et médicinales dans des carrés dédiés appelés « jardin des simples », nous avons planté en décembre 2022 une parcelle de lavandin Abrial juste en face du cuvier.

LE LAVANDIN ABRIAL

Hybride naturel de la lavande aspic et de la lavande fine, le lavandin est une espèce botanique rustique affectionnant les terrains calcaires et caillouteux de moyenne montagne.

La variété Abrial, la plus ancienne et la plus noble de toutes, était autrefois très répandue sur les hauts plateaux provençaux, mais ne représente désormais plus que 4 % des surfaces cultivées.

Son parfum est un subtil assemblage de ses deux parents avec la note de tête, fleurie, de la lavande fine, et la note de cœur, poivrée et camphrée, de la lavande aspic.

CARACTÉRISTIQUES

ÉLABORATION

Cueillette des hampes florales à la faucille, au lever du jour du 18 juillet 2024, par l'ensemble de l'équipe du Domaine de La Bégude. Distillation à la vapeur d'eau des sommités fleuries dans un alambic artisanal. Condensation du percolat qui se décante dans un essencier en deux phases bien distinctes : l'huile essentielle, légère et concentrée, qui surnage l'eau florale, plus dense et aux notes fraîchement fleuries.

Appliquer sur le visage en lotion ou brumisation puis sécher en tamponnant avec un coton.

CONSERVATION

Stable, vous pouvez la conserver environ un an après ouverture. DLUO : juillet 2026

USAGES

Ses propriétés purifiantes et apaisantes sont particulièrement recommandées pour le soin de la peau. Tonifiante et rafraîchissante, elle participe à l'équilibre de l'épiderme.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Déconseillée aux enfants de moins de 6 ans et aux femmes enceintes ou allaitantes.

