

## Artemisia dracunculus



Avril-Nov. 50/70cm. Très utilisé dans les sauces à salade, la mayonnaise, les marinades, le poulet. Aromatise vinaigre et cornichons.

### Taxonomie

**Nom français :** Estragon  
**Famille botanique :** Asteraceae

### Agronomie

**Exposition :** plein soleil, soleil  
**Humidité du sol :** frais, sec  
**pH du sol :** acide, neutre, basique  
**Rusticité :** très rustique  
**Milieus :** pied de mur, plate-bande intensive, prairie fraîche

### Divers

**Particularités :** aromatique  
**Partie de plante intéressante (alimentaire) :** toute la plante  
**Usages possibles :** aromatiques, comestibles, rocailles

### Feuillage

**Couleur des feuilles :** vert  
**Type de feuillage :** caduc

### Fleurs

**Couleur des fleurs :** blanc  
**Période de floraison :** 06-juin, 07-juillet, 08-août

### Fruits

**Période de récolte :** 07-juillet, 08-août, 09-septembre, 10-octobre, 11-novembre, 04-avril, 05-mai, 06-juin

### Morphologie

**Hauteur :** 100 - 120 cm