

# DRINKS.

## Absinthe Clandestine Blanche 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article        | 703869   |
| Alcool                  | 53%  |
| Contenu                 | 70cl   |
| Pays                    | Suisse   |
| Région                  | Val-de-Travers   |
| Embouteilleur           | Artemisia - Distillerie artisanale   |
| Marque                  | La Clandestine   |
| Type                    | Absinthe   |
| L'usage                 | mélangé avec 3-4 parts d'eau ou pour une variété de boissons   |
| Dégustation             | Avec de l'anis, du vermouth et du fenouil.   |
| Désignation commerciale | Spiritueux   |
| Détails                 | distillée à partir de dix ingrédients  |
| Ingrédients             | Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011 |



### Description

L'absinthe La Clandestine Blanche provient d'un endroit dédié aux spiritueux, le Val-de-Travers suisse. C'est ici que Claude-Alain Bugnon a commencé à distiller de l'absinthe chez lui, dans les années 90. Grâce à diverses relations, il a même réussi à amener son spiritueux aux USA, alors qu'à cette époque, il était toujours interdit de produire de l'absinthe en Suisse. En 2005, lorsque la situation légale changea, il

légalisa finalement son entreprise, mais conserva le nom de "La Clandestine Blanche", afin d'honorer ses ancêtres, qui pendant plusieurs décennies avaient contourné l'interdiction de production de l'absinthe par des méthodes astucieuses. L'absinthe claire, présentée dans une bouteille bleue, est fabriquée à partir de plus de dix plantes, selon une recette que Claude-Alain a reçue d'un ami en 2001. Cette recette date de 1935 et remonte à Charlotte Vaucher, qui était tristement célèbre pour son absinthe à cette époque. L'absinthe La Clandestine Blanche doit être mélangée avec trois à quatre parts d'eau.