

# DRINKS.

## Absinthe La Clandestine Blanche Intense 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	700078
Alcool	69%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Val-de-Travers
Embouteilleur	Distillerie Artemisia-Bugnon, Grand'Rue 8, 2108 Couvet, Suisse
Marque	Absinthe Artemisia
Type	Absinthe
L'usage	mélangé avec 3 - 4 cuillères à soupe d'eau
Dégustation	En bouche, des arômes intenses de fenouil, d'anis et d'absinthe.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	distillé à partir de plus de dix ingrédients
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



### Description

L'absinthe La Clandestine est née dans le Val-de-Travers suisse, lieu de naissance de cette boisson spiritueuse. C'est là que Claude-Alain Bugnon a commencé à distiller de l'absinthe dans son salon dans

les années 90. Par différents moyens, il a même réussi à faire parvenir sa boisson aux États-Unis, bien qu'à l'époque, il était encore interdit de produire de l'absinthe en Suisse. En 2005, lorsque la loi a changé, il a finalement légalisé son entreprise, tout en conservant le nom de "La Clandestine", en hommage à ses ancêtres qui, pendant des décennies, avaient contourné l'interdiction de l'absinthe par des méthodes ingénieuses. L'absinthe claire en bouteille bleue est produite à l'aide de plus de dix substances végétales, selon une recette que Claude-Alain a reçue d'un ami en 2001 - celle-ci date de 1935 et est due à Charlotte Vaucher, alors tristement célèbre pour son absinthe. La Blanche Intense a un degré d'alcool plus élevé et était connue sous le nom de La Capricieuse jusqu'en 2022. Quelques améliorations apportées à sa recette ont permis de lui donner un nouveau nom, ainsi qu'une teneur en alcool légèrement inférieure à celle de son prédécesseur, dont la recette est à l'origine de la Blanche Intense. Son intensité rappelle l'époque où l'absinthe n'était pas encore interdite. Elle doit idéalement être mélangée à trois ou quatre volumes d'eau.