

Absinthe Blanchette

HISTOIRE - STORYTELLING

Créé en / Created in : 1899

Produite par la Distillerie Combiér entre 1899 et 1915, et de nouveau dans les mêmes alambics depuis 2006, la Blanchette est une authentique absinthe blanche à dominante anisée.

Une belle fraîcheur au nez la caractérise. Très parfumée, elle est le résultat d'une distillation de grande absinthe cultivée en agriculture biologique dans la région de Saumur, d'anis vert, de petite absinthe, de fenouil et d'hysope. La Blanchette se consomme allongée d'eau fraîche, sans sucre, car elle n'est pas amère.

Blanchette absinthe was initially produced by Combiér between 1899 and 1915 and recreated in 2006 using the same 19th-century alembic stills. Blanchette is a « swiss » style authentic white absinthe with a dominant aniseed flavour.

A particularly refreshing drink, Blanchette absinthe is made from a combination of grand wormwood, roman wormwood, green aniseed, fennel and hyssop. The green aniseed from Spain and fennel from Provence naturally lend it a slightly sweet flavour. Due to its lack of bitterness, it can be served unsweetened, simply diluted with cool fresh water.



PRODUIT - PRODUCT

Centilisation	70
% vol. :	60
Sucre / Sugar (g/L) :	0
Process :	Distillation
Fruits & Plantes /	Anis vert d'Espagne, grande absinthe bio, petite
Fruits & Botanicals :	absinthe d'Italie, fenouil de Provence, hysope. <i>Spanish green aniseed, organic wormwood, roman wormwood from Italy, fennel from Provence, hyssop.</i>

DISTINCTIONS - AWARDS



Avec un nez empli de fraîcheur ou l'on capte d'abord l'anis vert, la Blanchette est herbacée et très parfumée avec une délicate note fruitée apportée par l'anis, le fenouil et la grande absinthe. Sa texture lactée et givrée apporte une sensation soyeuse en bouche

The nose captures the overall freshness of green aniseed. Fragrant and herbaceous with a delicate green fruity note from the aniseed, fennel and grand wormwood, Blanchette absinthe is silky in the mouth with a milky, frosted "louche".