



AQUALANCA 45°

L'anis D'Antan

En 1915, survient l'interdiction de l'absinthe et des boissons similaires en France. Très floue, la loi laisse des doutes et la production des boissons à base d'anis chute. En 1920, l'État autorise à nouveau la production et rétablit l'autorisation des consommations anisées dont le degré d'alcool est inférieur à 30°. Puis, en 1922, le degré est relevé à 40°. Une véritable frénésie s'empare alors de la Provence où il est présent dans tous les bars. Chaque marque personnalise ses recettes en ajoutant à l'anis d'autres plantes aromatiques telles que le fenouil, l'anis vert, la réglisse, etc...

Aqualanca n'est pas un pastis mais un anis, car il ne contient pas de réglisse mais une exceptionnelle concentration de plantes aromatiques qui permet de le diluer très largement, jusqu' à dix volumes d'eau fraîche et de glaçons, tout en gardant ses arômes et son incroyable fraîcheur (c'est bien plus qu'un pastis classique qui se dilue dans 3 à 5 volumes d'eau).

Dès la première gorgée, on ressent les fortes notes aromatiques de la quinzaine de plantes qui composent l'Aqualanca ; mais surtout, la fraîcheur et la douceur de la verveine qui restent en bouche par la suite. Et c'est bien là que cet apéritif se démarque des autres pastis traditionnels du commerce qui peuvent avoir une certaine amertume. La finesse de ce divin breuvage plaît à presque tout le monde même ceux qui ne sont pas forcément adeptes de l'anis étoilé.

A boire avec modération bien entendu, d'ailleurs, selon Fernandel : "Le pastis, c'est comme les seins : un, ce n'est pas assez et trois, c'est trop !



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

www.cave-de-longchamp.com

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com