

Chamdor, "Sélection" effervescent



Chamdor "Sélection" est une boisson effervescente rafraîchissante, alliant la légèreté d'un vin pétillant à l'arôme naturel de poire. Idéal pour l'apéritif ou les célébrations, ce cocktail fruité et équilibré séduit par sa finesse et sa polyvalence à table.

Origine: Le vin de base peut venir de partout en France. Il est cependant élaboré à la Compagnie Français des Grands Vins, avec devant l'entrée, la toute première cuve close d'Eugène Charmat, inventeur de la méthode Charmat.

Vinification: Produit selon la méthode Charmat, ce vin de base subit une seconde fermentation en cuve close, puis est assemblé à un mélange d'eau, de sucre et d'arôme naturel de poire. Après ajout de CO₂ et une pasteurisation flash, le produit est filtré et mis en bouteille sous atmosphère protectrice. Avec un titre alcoométrique de 6,7% vol., Chamdor "Sélection" reste en dessous du seuil des 8,5% vol., bénéficiant ainsi d'un taux d'accises avantageux.

Dégustation: Sa robe jaune doré aux reflets brillants et sa mousse délicate libèrent un nez frais de fruits blancs et une discrète note de poire. En bouche, l'équilibre entre douceur et acidité, associé à une bulle légère, offre une sensation de fraîcheur et de légèreté, avec des arômes de muscat et de poire.

Potentiel de garde: à boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: À déguster bien frais (5–8°C), Chamdor "Sélection" accompagne à merveille les entrées, les poissons, les viandes blanches ou les desserts. À conserver à l'abri de la lumière et à consommer de préférence dans l'année.