

Chamdor, "Sélection" effervescent



Chamdor "Sélection" is een verfrissende bruisende drank die de lichtheid van een mousserende wijn combineert met het natuurlijke aroma van peer. Deze fruitige en evenwichtige cocktail is ideaal als aperitief of voor feestjes en valt in de smaak door zijn finesse en veelzijdigheid aan tafel.

Oorsprong: De basiswijn kan overal in Frankrijk vandaan komen. Hij wordt echter geproduceerd bij de Compagnie Français des Grands Vins, waar voor de ingang de allereerste gesloten tank van Eugène Charmat, de uitvinder van de Charmat-methode, staat.

Vinificatie: Deze basiswijn wordt volgens de Charmat-methode geproduceerd en ondergaat een tweede gisting in gesloten tanks, waarna hij wordt gemengd met een mengsel van water, suiker en natuurlijk perenaroma. Na toevoeging van CO₂ en een flash-pasteurisatie wordt het product gefilterd en onder beschermende atmosfeer gebotteld. Met een alcoholpercentage van 6,7% vol. blijft Chamdor "Sélection" onder de drempel van 8,5% vol. en profiteert zo van een gunstig accijnstarief.

Degustatie: De goudgele kleur met glanzende reflecties en het delicate schuim geven een frisse neus van wit fruit en een subtiele toets van peer. In de mond zorgt de balans tussen zoetheid en zuurgraad, in combinatie met een lichte bubbel, voor een gevoel van frisheid en lichtheid, met aroma's van muskaat en peer.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Chamdor "Sélection" moet goed gekoeld worden gedronken (5–8 °C) en past uitstekend bij voorgerechten, vis, wit vlees of desserts. Bewaar het product op een donkere plaats en drink het bij voorkeur binnen een jaar.