

VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World



BRANDS | LIQUORI

CHAMBORD

BY VELIER

Chambord è un marchio del gruppo Brown Forman, una delle più grandi società americane nel nostro settore, con marchi noti in tutto il mondo. Velier è diventato suo importatore nel 2012. A cavallo del secolo scorso, dopo i primi grandi successi della Velier, i manager di Brown Forman ci hanno affidato i marchi Herradura, El Jimador e Chambord.



CHAMBORD.



OVERVIEW

STORIA

Chambord è un liquore al lampone nero completamente naturale prodotto in un modernissimo impianto nella Valle della Loira, a sud di Parigi, in Francia. Qui, il Master Blender sovrintende sulla produzione di ogni lotto, come da tradizione da oltre 300 anni. Secondo la leggenda, nel 1685, durante una visita al Castello di Chambord, il re Luigi XIV assaggiò un meraviglioso liquore a base di lamponi selvatici. Questo liquore ha ispirato il prodotto che è al giorno d'oggi conosciuto come Chambord Liqueur Royale de France.

METODO DI PRODUZIONE

Il processo di creazione di Chambord non è facile, e si divide in tre fasi. In primo luogo, lamponi e more interi sono immersi per quattro settimane negli alcol neutri di origine francese, poi le bacche vengono filtrate dall'infusione e immerse per altre due settimane nel secondo lotto di liquore. Le bacche vengono poi nuovamente rimosse e pressate. Nella seconda fase, l'infuso delle bacche viene filtrato e miscelato prima con estratti naturali di lamponi neri, ribes e altre varietà di lampone, e poi con cognac, estratti di vaniglia del Madagascar e altre erbe. Nella terza fase, infine, il Master Blender bilancia l'infusione, per garantire che il prodotto sia conforme agli elevati standard di qualità di Chambord.

Nazione: USA

Distribuito da Velier dal: 2012

Sito web: www.chambordchannel.com



FOCUS

Chambord è l'elegante aggiunta in numerosi cocktail popolari, come i Martini. È usato sia per il suo dolce sapore di lampone sia per il profondo colore viola, e i cocktail realizzati con Chambord sono tanto belli da vedere quanto piacevoli da bere. L'eleganza di Chambord lo rende un abbinamento naturale per il vino. È comune mescolare il liquore con champagne e altre bibite gassate in bevande molto semplici. Chambord si abbina perfettamente a una grande varietà di cocktail, come French Martini, Floradora, Clover Club e Knickerbocker.



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

PRODOTTI



Chambord
CHAMBORD

70 cl / 16.5°

