



## CHAMBORD



להכנת הליקר Chambord נדרשים 3 שלבים של מיצוי הפרי. התהליך מתחיל ב- 4 טון של פירות יער קפואים וכ- 2,000 ליטרים של סוכר ביחד עם אלכוהול טבעי טהור 96.3%. את הפירות, שנקטפו מצרפת, סרביה וצ'ילה והוקפאו על מנת לשמור על טעמים ועסיסיותם, משרים בתוך האלכוהול למשך תקופה של חודש. במהלך תקופת ההשריה, מערבלים את הפירות באלכוהול בכל 12 שעות על מנת להבטיח אחידות ושחרור של הטעמים. הקפאת הפירות תורמת גם בהחדרת הטעם, שכן הקרח שובר את תאי הפרי. לאחר כחודש מוציאים את הנוזל ומכניסים לתוך תערובת הפירות נוזל אלכוהולי חדש ובו 28% אלכוהול למשך תקופת השרייה קצרה יותר. לאחר הריקון של הנוזל השני סוחטים את שארית הפירות ליצירת נוזל שלישי. כל שלושת הנוזלים מעורבבים יחדיו ליצירת תמצית הפירות האלכוהולית שמשמת כבסיס של Chambord. לאחר שלב של איזון טעמים על ידי המאסטר בלנדר של המותג, מסננים את הנוזל בדומה לתעשיית היין ומוסיפים סוכר, אלכוהול טבעי ומים ללא מינרליים. בסופו של התהליך נוצר הליקר Chambord והוא מועבר לבקבוק.

לליקר Chambord ארומה עשירה של דומדמניות שחורות ושוקולד עם וניל. הארומה מלווה גם בניחוחות חזקים של פירות יער כמו פטל שחור ורום צימוקים. טעמים עמוקים של פטל, טראפל שוקולד, דבש ווניל.