



Barton & Guestier
DEPUIS 1725

ASSEMBLAGE Newsletter

N°43 - JUNE 2012

Рубрики:

[1 -Издательская](#)

[2 –Новшества](#)

[3 - Горящее](#)

[4 - События](#)

[5 – Новые награды](#)

[6 – Свежее из прессы](#)

[7 – Полезная практика](#)

[8 -Дегустация](#)

[9 – Люди](#)

[10 - Планы](#)

[11 – В&G История](#)

(1) Издательская от Филиппа Мариона

Интересуйтесь!

Основатель нашей компании, Томас Бартон, был первопроходцем, авантюристом и человеком с интуицией. Но прежде всего он был любознателен! **Любознательность** привела его к **завоеванию** других стран, в том числе и Франции, а также, к торговле новыми типами товаров, по мимо овечьей шерсти,...торговли вином! Когда Томас Бартом поселился в Бордо, он заинтересовался винами, и не только тем, как ими торговать, но и как их производить....он стал владельцем Шато и **научился** производить вина. Его **любопытство толкало его к обучению и совершенствованию** того, что он предпринял. И уже после Томаса, его потомки применяли эту стратегию развития, которая оказалась успешной.



Сегодня, мы продолжаем **дразнить ваше любопытство и помогаем учиться и узнавать о винах.**

Прежде всего, обучением в **Château Magnol**, нашей Школе вина, где все наши партнеры и дистрибьюторы могут принять участие в программа «Знатор вин». Этот бесплатный трехдневный семинар, уже известный многим из вас, включает в себя теоретические занятия, охватывающие такие темы, как история вина, виноделие, французская система классификации .. но, прежде всего, практические занятия - **дегустации вин**, раскрывающие разнообразие французских регионов. Кроме того, наш шеф-повар Фредерик теперь предлагает занятия - **кулинарные изыски**, направленные на изучение техники **«союз вина и блюда»!** Для этого так же требуется свежий взгляд и любознательность! Кроме того, для тех, кто хотел бы больше узнать о секретах купажа и создание великих вин, Laurent Prada организует **лабораторию ассамбляжа!** Заинтересовались нашей Школой Вина? [Забронируйте даты уже сейчас!](#)

Кроме того, с **запуском новой гаммы вин B&G Passeport** мы предлагаем нашим потребителям **узнать больше о французских винах и регионах.** Ассортимент насчитывает 19 вин АОС из шести основных винодельческих регионов Франции. Специально разработанный **паспорт**, который сопровождает запуск данной линейки, является сокровищницей информации для тех, кто хочет узнать больше о Франции. Интересно узнать о B&G Passeport? [Щелкните здесь!](#)

В-третьих, дополняя контрэтикетки QR кодом, мы предоставляем дополнительную информацию о наших вин. В ближайшие месяцы мы планируем расширить эту информацию, дополнив описание вин соответствующими рецептами, разработанными шеф-поваром Фредериком. Хотите узнать больше о QR-коде? [Щелкните здесь!](#)

И последнее, но не менее важное, отправляя Вам эту электронную газету Ассамбляж, как всегда, полную полезной информации о наших вин, наградах, людях и рынках. Да будет вознаграждена ваша изыскательность!

Philippe MARION

Коммерческий директор и директор по маркетингу

[Вернуться в начало](#)

(2) НОВШЕСТВА

B&G Passport - всемирный выход

Охватывая 19 апеласьонов из шести самых известных и престижных винодельческих регионов, гамма вин **B&G Passport** является настоящим приглашением к **путешествию** по Франции, которое поможет потребителю раскрыть все самые известные ее виноградники.



Характерная форма этикетки, брендовая подпись **Barton&Guestier** (на этикетке и на капсуле) и **красный штамп B&G Passport** делают гамму B&G Passport крайне эффектной и заметной на полке.

Коллекция создана с целью **обучить потребителя и направить его в выборе стиля вина**: на этикетке, кроме названия апеласьона, указано название региона, в котором располагаются виноградники (в штампе), названия сортов винограда и краткое описание вкуса вина, на французском и английском языках (для классических апеласьонов). На этикетках более престижных наименований, представлен символ, исторически относящийся к региону или деревне производства.



Все контр-этикетки, **«устойчивые к ведрам для льда»**, содержат информацию о истории Бартон и Гестье, вкусовых характеристиках вина и советы по сочетанию с трапезой. А так же, **QR код**, отправляющий, при считывании



смартфоном или другим устройством, на страницу в интернете с подробным описанием вина, на сайт B&G и страничку в Facebook.

Классические апеласьоны каждого региона поставляются в **экологически правильных бутылках** классической **Бордосской и Бургундской форм**, а апеласьоны премиум, в бутылках **«региональной» формы**. Вина упакованы по 6 или 12 бутылок в **специально созданные брендированные короба B&G Passport**.

Новый дизайн этикетки B&G Passport заменяет золотую этикетку коллекции **B&G Gold Label**. При этом, **качество вин и свойственные апеласьонам характеристики**, созданные и контролируемые командой виноделов B&G, **остается неизменным**.

Запуск гаммы B&G Passport начался во всем мире и сопровождается рекламой, а также промо-акциями для торговых представителей и потребителей, с сумками-холодильниками, информационными нэкенгерами, с стоп-каплей в подарок, новыми подарочными упаковками и настоящим паспортом B&G!



За дополнительной информацией о новой этикетке B&G Passport обращайтесь к вашему менеджеру зоны.

[Вернуться в начало](#)

The Pairing Collection - США

“Wine and food pairing made simple” или «Союз вина и блюда стал проще» - это слоган, сопровождающий выход этой совершенно новой коллекции вин в США, в апреле этого года. Часто, выбор вина для определенного блюда, является трудной задачей для потребителя, особенно, когда вы приглашены в гости на ужин, обед или барбекю. С **The Pairing Collection** из 5 вин с их эффектными и «говорящими» этикетками сделать выбор стало проще!



The Pairing Collection это коллекция из 5 вин с понятными, забавными и хорошо запоминающимися этикетками, которые являются прекрасным союзом с:

- Bordeaux red AOC: Chops & Burgers
АОС Бордо руж: Красное мясо и бургеры
- Bordeaux white AOC: Salmon & Trout
АОС Бордо блан: Сёмга и Форель
- Muscadet Sèvre et Maine AOC: Lobster & Shrimp
АОС Мускадэ Сэв э Маин: Лобстер и Креветка
- Beaujolais Village AOC: Cheese & Crackers
АОС Божоле Виляж: Сыр и Крекеры
- Côtes du Rhône AOC: Chicken & Turkey
АОС Кот дю Рон: Курица и Индейка



Контр этикетка предлагает оригинальный рецепт от Шеф повара Фредерика и QR код отправляющий на ссылку специально созданного сайта www.thepairingcollection.com.

Для дегустации этих вин, использование 3-х чувств (зрение, обоняние, вкус) не хватает, их стоит «**коснуться**». Использование **инновационных технологии тактильного лака** на этикетках, дает возможность потрогать оперение Курицы, шершавую сырную корочку, и так далее...

Каждое вино поставляется в специально созданном и стилизованном коробе по 12 x 0,75, что дает возможность создавать прекрасные выкладки **для кросс промо акций «союз вина и блюда»**.



Первая презентация этой гаммы состоялась на выставке **IAADFS в Орlando** и Лас-Вегасе, где вина были встречены с большим успехом.

В США запуск The Pairing Collection сопровождается металлическими стойками для вина с дистрибьютором карточек с рецептами, шелфтокерами и купонами на скидку.

Кроме того, в майском номере **Wine Enthusiast** 3 вина получили награды как лучшие покупки - **Best Buys** !



За более подробной информацией пишите по адресу Philippe.Marion@barton-guestier.com.

[Вернуться в начало](#)

B&G Original Rosé

Гамма органических вин Barton & Guestier пополнилась розовым вином - **Original B&G Rosé!**



Как и его предшественники, Original B&G Совиньон блан и Original B&G Мерло, **Original B&G Rosé** сделан из органического винограда.

Гренаш, Сэнсо и Сира, сорта винограда, выращенные в регионе Севане на Северо-Востоке Лангдок Русилльона. Вино попадает под классификацию Vin de France.

Дегустационная оценка:

Цвет : Игристый нежно розовый

Аромат: Свежий и фруктовый, с цветочными нотками (белые цветы)

Вкус: Хорошо сбалансирован, с нотками клубники, малины и черной смородины.

Освежающее послевкусие.

Original B&G Rosé отлично подходит для аперитива и превосходно сочетается с барбекю, рыбными блюдами и азиатской кухней.

Все вина этой гаммы доступны в коробах по 6 x 0,75 мл .

Original B&G очень популярен на рынке Германии, где органические вина давно заняли прочные позиции на рынке!

An advertisement for the 'MeinkaufsBox' by REWE. On the left, a red box labeled 'MEIN KAUF BOX' is filled with various products, including a bottle of wine. To the right, the text reads: 'Was Sie für das Weihnachtsessen brauchen, weiß die MeinkaufsBox!' followed by 'Individuell einkaufen mit der MeinkaufsBox von REWE.' A large red bow is positioned in the top right corner. At the bottom right, a small red button says 'Jetzt anmelden und gewinnen.'

[Вернуться в начало](#)

3) ГОРЯЩЕЕ

B&G Passeport Côtes de Provence в Магнуме и Двойном Магнуме !

К удовольствию любителей розового вина Кот де Прованс и к жаркому летнему сезону, B&G Passeport Côtes de Provence теперь производится и в Магнумах и Двойных Магнумах.



АОС Кот де Прованс 2011 производится из винограда сортов Гренаш, Сира и Сэнсо. Ароматы красных ягод и нежных цветов смешались в волшебный букет с ароматами цитрусовых, появляющихся после взбалтывания. Свежий вкус вина оставляет длительное послевкусие ягодного джема с лакричными нотками.

Магnum поставляется в коробах по 6 бт х 150 мл. Двойной магnum поставляется в деревянных коробах под стеклом из плексигласа 1бт х 300 мл.

В продаже ограниченное количество!

[Вернуться в начало](#)

4/ СОБЫТИЯ & РЫНКИ

[КАНАДА](#) – [США](#) – [БРАЗИЛИЯ](#) – [ТРИНИДАД](#) – [КИПР](#) – [ПОЛЬША](#) – [РОССИЯ](#) – [КАЛИНИНГРАД](#) – [ИРЛАНДИЯ](#) – [ГЕРМАНИЯ](#) – [НИДЕРЛАНДЫ](#) – [ИОРДАНИЯ](#) – [КИТАЙ](#) – [ИНДОНЕЗИЯ](#) – [АЗИЯ- DUTY FREE](#)

ТРИНИДАД

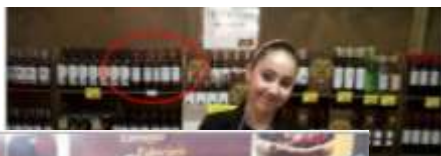
Компания по развитию туризма **Tourism Development Company (TDC)** из Тринидад и Тобаго в сотрудничестве с импортером и дистрибьютором вин Бартон и Гестье **AS Bryden & Sons** организовали и принимали известный семинар по дегустации вин "Taste TNT". В этом году известный шеф-повар Хосе Гарсес (**Jose Garces**) был одним из шеф-поваров, принимавшим участие в событии, которое стало витриной «союза вин и блюд» локальной кухни.

B&g Rose d'Anjou, единственное французское вино на этой дегустации, получило очень положительные отзывы и комментарии, а так же превосходно сочеталось с локальной кухней.



БРАЗИЛИЯ

Дегустации и присутствие вин B&G по всей Бразилии: в супермаркетах, специализированных магазинах и ресторанах. Особенно стоит отметить **Depósito Gourmet** ресторан в Рио, где сомелье, побывавшие в прошлом году в Шато Маньоль, устраивают дегустации вин Бартон и Гестье.



Degustação BG - Inverno 2011 - Carrefour Mang. Pinheiros

Carrefour Pamplona - SP

ГЕРМАНИЯ

Победа за победу был лозунг эффективной и простой мотивационной программы для торговых представителей, которую организовал дистрибьютор B&G вин Mack&Schuhle в Германии.

Для торговых представителей стимул был прост: **зарабатывай баллы и покупай на них в каталоге.**

Баллы можно было заработать четырьмя способами :

- За новые листинги в сетях и торговых точках
- За дополнительные выкладки – палеты или картонные дисплей
- За дополнительные места черного дисплея B&G или бочки
- За проведенную дегустацию внутри магазина

В В каталоге были представлены дорогостоящие подарки от фотокамеры до Ipad.

Для 5 человек, которым удалось залистовать вина в сетях, более чем с одним магазином, предлагалась поездка в Château Magol.



Эта мотивационная программа привела к взрыву представленности вин Бартон и Гестье в магазинах, которая подчеркивалась привлекательным слоганом « **Bordeaux neu erleben : Urlaub für zu Hause** » означающим « Бордо сейчас, в отпуске и дома», а так же давало шанс и потребителям **выиграть поездку в Château Magnol.**



ИРЛАНДИЯ

В&Г Брэнд менеджер Марин Лёгупил продолжает организовывать дегустации и презентации вин Thomas Barton Reserve и Barton&Guestier в Ирландии, дополняя эти дегустации свежими идеями о «союзе вина и блюда».



На этой фотографии дегустация Donegal taste of Christmas (Донегал Вкус рождества), слева от Марин Michael Phelan, справа Mr. Fergal Mcallister.

Демонстрация «Союз вина и блюда» :

Винный журналист Raymond Blake, Шеф-повар Neven Mcguire, Марин Лёгупи и менеджер по продажам Ray Dowdall.



Узнать больше о истории В&Г и его основателе вы можете по ссылке :

<http://www.askaboutireland.ie/reading-room/history-heritage/heritage-towns/the-heritage-towns-of-don/ballyshannon/ballyshannon-port-the-fre/>

IRISH RESTAURANT AWARDS ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ РЕСТОРАНОВ ИРЛАНДИИ

Barton&Guestier стал одним из спонсоров церемонии награждения **Irish Restaurant Awards** и был представлен винами Thomas Barton Reserve.

West Restaurant в **The Twelve Hotel** был награжден « **Best Wine Experience in Ireland** » - «**Лучший винный опыт в Ирландии**» . Эта награда вручается ресторанам, которые имеют особый подход к формированию винных карт, в соответствии с предлагаемым списком блюд, а так же имеют в винном меню богатый выбор производителей.



Номинанты были заранее отобраны читателями журнала Sunday Independent Life Magazine и членами Ассоциации Рестораторов Ирландии. Марин Лёгупил участвовала в церемонии награждения.

На фотографии справа налево : Marine Legoupil, Mathieu Teulier – Сомелье победитель , Martin O'Donnell – Шеф-повар победитель, Brian Fallon - Президент RAI (Ассоциация рестораторов Ирландии)). Для дополнительной информации читайте ссылку:

<http://www.irishrestaurantawards.com/winners-all.html>
www.facebook.com/IrishRestaurantAwards -

ПОЛЬША

Гамма **B&G Reserve** представлена на полках в магазинах Польши. Ниже, фотография из магазина **Leclerc Warshaw (Леклерк Варшава)**, а так же в магазинах **Makro**, где вина были представлены в рекламном каталоге.



НИДЕРЛАНДЫ

Гамма сортовых вин B&G Reserve Varietals и новая гамма вин AOC B&G Passeport залистованы в 400 супермаркетах C-1000.



Запуск B&G Reserve Мерло, Кабернэ Совиньон, Шардонэ и Совиньон Блан, а так же B&G Passport Бордо, Кот дю Рон, Макон-Вилляж, идет полным ходом.

Специально для 134-х страничного сезонного каталога C-1000 была разработана реклама вин B&G. Этот каталог выходит 4 раза в год и распространяется более чем 4 миллионами экземпляров, примерно 3,8 миллионов из них разносятся на дом!



КАНАДА

3 Мая **Клемантин Керо**, представитель B&G в Канаде, принимала гостей на ужине в ресторане **Castel des Prés** в Trois Rivières, Квебек, посвященному винам Thomas Baton. Целью этого ужина было найти самый выгодный союз между вином и представленными блюдами.

После B&G Côtes de Provence на аперетив, 55 гостей этого ужина насладились **Thomas Barton Бордо и Медок**.





На фотографии слева направо :
Клемантине Керо, Клод Готие
(Менеджер Ресторана), Рэимонд
(работник ресторана), Серж-Ги
Клутие (дистрибьютор Charton
Hobbs), друзья Клода Готие.
Узнать больше об этом ресторане
вы можете по ссылке
<http://www.casteldespres.com>.

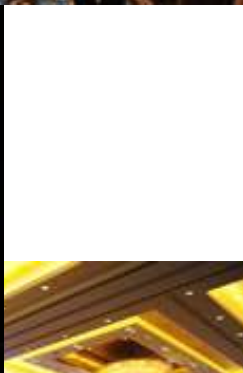
США

Кто пьет **В&Г Шато Нёф ду Пап** во Флориде? Конечно только взрослые и совершеннолетние, или ... мне показалось... это случайно не Микки маус?



КИТАЙ

Официальный запуск вин Barton&Guestier в Китае сопровождался невероятным количеством PR активности и представленности, для потребителя, рекламные кампании в городах и аэропортах, пресс конференции в присутствии генерального директора Бартон и Гестье **Оливье Марк** и Филиппа Марион (Коммерческий и маркетинговый директор Братон и Гестье).





Duty Free Китай

Экстроординарная представленность коллекции Thomas Barton Reserve в Китайской Дюти Фри зоне. На фотографиях лайтбоксы и реклама в аэропортах Dalian и Xinjiang.

ИНДОНЕЗИЯ

Очень оригинальные лайтбоксы в зоне Дюти фри в аэропорте Джакарта!



КАЛИНИНГРАД

Отличная представленность почти всей гаммы вин Бартон и Гестье на полках магазинов сети Виктория и Вестор в Калининграде! Отличная работа!



РОССИЯ

Вина Barton&Guestier были представлены на двух самых крупных Российских выставках « **Винная карта** » и ПродЭкспо в Москве. Витрина вин Братон и Гестье располагалась на стенде его Российского импортера Ротор Хаус. Для проведения дегустаций на стенде присутствовал профессиональный бармен, который баловал гостей стенда различными коктейлями и винами B&G Золотая этикетка Вуврэ, Медок и Шабли.



Благодаря обширному проведению тренингов, дегустаций и рекламных акций, особенно акций с подарочными упаковками 1 бутылка V&G Золотая этикетка и 1 фирменный бокал V&G в подарок, вина Бартон и Гестье представлены по всей стране. На фотографиях супермаркет в Новосибирске, Красноярске и Санкт-Петербурге. А так же, фотография регионального менеджера по СФО Виктории Кручининой (на ПродЭкспо).



В дополнение, благодаря проведению Кулинарных занятий «Кулинарные изыски» в регионах и созданию книги рецептов от Шеф повара Шато Маньоль Фредерика Прувуаие, а так же рекламным брошюрам для ресторанов, продажи стремительно растут и в HoReCa.



© Отдельно стоит отметить Аэропорт Владивостока, где **B&G Розэ д'Анжу**, как **символ**, присутствует на баннере, сигнализирующем те вещи, которые нельзя перевозить в ручной клади, а исключительно в багажном отделении самолета!!



ИОРДАНИЯ

Ресторан **IndoChine** в 5- звездочном отеле **Hyatt Hotel** в Аммане стал сценой для проведения винного ужина, посвященного **Barton&Guestier**. Это событие было приурочено к приезду экспорт менеджера **Александры Внуковской** местным дистрибьютором вин Бартон и Гестье – **компанией UMG**. Организатором ужина стали **Александр Хоффман**, менеджер отеля **Hyatt** и команда дистрибьютора. На фотографиях справа: PR менеджер компании **UMG** **Rana Haddadin** и экспорт менеджер Бартон и Гестье Внуковская **Александра**. На фотографии слева: **Александр Хоффман**, окруженный сотрудниками компании **UMG**.



50 приглашенных гостей пришли насладиться в этот вечер винами Бартон и Гестье, которые были специально подобраны **Фредериком Прувуае** (шеф поваром Шато Маньоль) для меню, созданного рестораном **IndoChine**.

По мимо этого, в Апреле, вина Бартон и Гестье были эксклюзивными винами, сопровождающими Французскую неделю в 5- звездочном отеле **InterContinental** в Аммане. Эти вина были выбраны шеф поваром отеля **Mr. Emmanuel Thomas** для сопровождения его меню французской кухни.

КИПР

Превосходная **представленность** и **регулярные дегустации** вин Бартон и Гестье проходят по всему острову, как например специализированный винный магазин **the Wine Match Cava** собрал 30 гостей на специальном вечере вин Бартон и Гестье. В этот раз были продегустированы сортовые вина B&G Reserve, игристые B&G Sparkling, коллекция вин AOC B&G Gold Label Розэ д'Анжу и Thomas Barton Réserve.

Брендменеджер B&G **Stavros** из компании дистрибьютора **PPD** разработал специальные **баннеры**, используя слоган со странички B&G Facebook : **Be my Guest ! – Будь моим гостем!**



DUTY FREE АЗИЯ

5 апреля, Программа «Знаторк Вин в Шато Маньоль» была на гастролях в Гамбурге, где немецко-говорящая **Астрид Вэисенборн**, временно исполняющая обязанности менеджера Шато Маньоль и Школы Вина, провела специальную подготовку сотрудникам группы **Gebr Heinemann**, являющимся партнером Бартон и Гестье по магазинам беспошлинной торговли.

20 человек из разных отделов участвовали в этом обучении, которое длилось около 4 часов.

За это время они смогли **узнать многое о истории B&G** и французских вин, системе классификаций АОС и успели поиграть в образовательные игры, такие как поиски ароматов и **дегустация** в слепую... Были продегустированы 15 вин B&G, среди них вина из новой коллекции B&G Passeport. Как и в Шато Маньоль, в конце сессии все студенты были введены в **Круг друзей дома Barton&Guestier**, присягали ему в верности и стали бренд-амбассадорами вин Бартон и Гестье на веки. День завершился в East Hotel, одном из самых фантастических и дизайнерских отелей / лаунджей в Гамбурге, где участники продегустировали на аперитив игристые вина **B&G Sparkling** и **B&G Passeport Кот де Прованс**.

Вновь сессия гастролей школы вин «Знаторк вина» прошла успешно. Кто следующий?



VINEXPO ГОНКОНГ

С 29 по 31 Мая в Гонконге прошла выставка ВинЭкспо Азия 2012. На стенде Barton&Guestier гостей приветствовали Carlos Varela, экспорт менеджер B&G и Philippe Marion, Коммерческий директор B&G. Эта выставка стала превосходной okazji для встречи с уже существующими и новыми клиентами и для представления им новой гумма вин АОС - **B&G Passeport**. Более 15.000 посетителей смогли оценить эту новую привлекательную этикетку, а так же продегустировать новые урожаи.



[Вернуться в начало](#)

(5) НАГРАДЫ

Château Magnol 2009



- **Серебряная медаль** – Vinalies 2012 (Франция)
- **Бронзовая медаль** – Decanter World Wine Awards 2012 (Англия)
- **Бронзовая медаль** – International Wine & Spirit Competition 2012 (Англия)
- ***** Три звезды** – Decanter Cru Bourgeois Blind Panel tasting (Англия)



Les Charmes de Magnol Rosé 2011

« Рекомендации »

International Wine Challenge 2012 (Англия)



Les Charmes de Magnol Médoc 2009

Выбран в 100 Лучших Бордо - Selektion der 100 besten Bordeaux-Weine

TOP 100 BORDEAUX (Германия)





Thomas Barton Réserve Privée Médoc

- **Серебряная медаль** - International Wine & Spirit Competition 2012 (Англия)
- **Рекомендации** – Decanter World Wine Awards 2012 (Англия)

Thomas Barton Reserve Médoc 2010
Медаль - Médaille de Bronze
International Wine Challenge 2012 (Англия)



B&G Passeport Bordeaux Rouge 2010
Медаль - International Wine & Spirit Competition 2012 (Англия)



B&G Passeport Saint-Emilion 2010

Медаль - International Wine & Spirit Competition 2012 (Англия)

B&G Passeport Médoc 2010
« Рекомендованно » - International Wine Challenge 2012
(Англия)

Выбран в 100 Лучших Бордо - Selektion der 100 besten
Bordeaux-Weine
TOP 100 BORDEAUX (Германия)



B&G Passeport Côtes du Rhône 2011

Медаль - International Wine & Spirit Competition 2012
(Англия)

B&G Passeport Rosé d'Anjou 2011
« Рекомендованно » - International Wine Challenge 2012
(Англия)





B&G Reserve Merlot 2011

« Рекомендованно» - International Wine Challenge 2012 (Англия)



B&G Reserve Chardonnay 2011

Серебряная медаль – Лучшее Шардонэ Мира 2012

Best Chardonnay of the World 2012 (Франция - Бургундия)



B&G Sparkling Chardonnay

Золотая медаль - Slovakia Wine Competition 2012 (Словакия)



Сертификаты медалей и наград доступны на сайте B&G Pro Club! Для того что бы увидеть все дипломы: <http://www.barton-guestier.com/distrib/>.

[Вернуться в начало](#)

(6) СВЕЖЕЕ ИЗ ПРЕССЫ



Thomas Barton Reserve Bordeaux 2006

BEST BUY

DECANTER TAIWAN

Публикация включает в себя интервью с экспорт менеджером Бартон и Гестье, Карлос Варэла.



Château Magnol 2009

"Un vin à la fois structuré et épicé avec du velouté, mais aussi de la fraîcheur, assez tannique, mais il se fera grâce à sa matière."

Le Figaro - Avis Vin - Benard Burtschy (France)

Комментарии в Фигаро

« Вино одновременно структурированное и пряное, с велюровыми танинами, свежее, умеренная танинность сгладиться со временем»



(7) ПОЛЕЗНАЯ ПРАКТИКА

США: Промо-акции стали проще, со сменой сезона меняются и баннеры на стойках с винами Barton & Guestier
SEASON WINE RACKS

Благодаря блестящей идее наших коллег из **В&Г США**, стойки с винами в сумках для льда, присутствующих во большинстве магазинов Америки, регулярно преобразуются!

Команда разработала **постеры «4 времени года»** напечатанные с двух сторон на картонной основе, подходящих для стойки B&G Stay Cool. Владелец магазина стоит всего лишь перевернуть или заменить картонную основу в зависимости от времени года.

Каждый сезон имеет свой слоган для всех значимых моментов жизни:

- **Весна: Сделай каждый случай особенным** – День Святого Валентина, Пасха, Женский день
- **Лето: Сделай это лето незабываемым** – вручение диплома, каникулы...
- **Осень: Раскрой себя с лучшей стороны** – Праздники, приуроченные к смене сезона
- **Зима: Готовься к праздникам** - празднование Рождества и Нового Года с В&Г.



[Вернуться в начало](#)

(8) ДЕГУСТАЦИЯ

Союз вина и блюда на уроках кулинарных изысков с шеф-поваром Фредериком

Команда Калининградского дистрибьютора БалтАлкоТорг и его клиенты были первыми гостями Шато Маньоль, которые приняли участие в новой программе «Союз вина и блюда», которая была организована шеф-поваром Шато Маньоль Фредериком Прувуаие.

Цель и Задачи: Определить самое лучшее сочетание...и создать пару победителей из блюда и предложенных к нему вин.
Вино должно украсить блюдо и наоборот!



В меню : **“Civet au canard” (Утиный сивет)** в соусе под красным вином с кусочками бекона.
Предложенные вина : **B&G Passport Медок** и **B&G Passport Кот дю Рон**.

Наблюдения:
Медок придает более нежный вкус данному блюду, которое купается в довольно насыщенном и

острым соусе. Кот дю Рон отлично сочетался с утиным мясом, но менее с соусом и беконом.



На десерт – **тарт** из слоеного теста с **сыром Рокфор** и свежей **грушей**.
Предложенные вина: **B&G Passport Вуврэ** and **B&G Passport Сотерн**.

Наблюдения: Вуврэ отлично сочеталось с частью тарта, на котором было меньше голубого сыра, в то время как Сотерн лучше сочетался с центральной его частью, где был сконцентрирован сыр Рокфор.



Рецепты описанных блюд вы можете получить по запросу на сайте или у своего менеджера.

[Вернуться в начало](#)

(9) ЛЮДИ



Интервью...

Hubert Surville

Хьюберт Сюрвиль

Операционный директор филиала Barton&Guestier / Patriarche в Северной Америке

Какое первое впечатление произвел на вас имидж B&G бренда, когда вы пришли в компанию в 2011 году?

Я работаю в индустрии вина и крепких алкогольных напитков уже почти 30 лет, и на моей памяти, B&G всегда был известен, как на потребительском уровне, так и среди торговых компаний Северной Америки. Seagram проделал фантастическую работу в Северной Америке для создания бренда с нуля, базируясь на истории этого дома и качестве его вин. Несколько лет в составе Diageo не оставили большого отпечатка, но бренд все еще очень силен.

Какова ситуация B&G бренда сегодня на рынке Северной Америки?

В любом винном отделе B&G является каноном французских вин. Благодаря недавним улучшениям в презентации гаммы сортовых вин **B&G Reserve** и вин АОС **B&G Passeport**, вина Barton&Gustier теперь, еще более чем ранее, воспринимаются как превосходный в соотношении цены и качества, и современный бренд, а не просто линейка французских вин. С качественной точки зрения, важно также подчеркнуть, что B&G, воспринимается, как своего рода проводник в мир вина, как эталон истинного качества.

В чем вы видите возможности развития?

B&G должен восстановить свою дистрибьюцию в каждой крупной сети, это реальная возможность. Кроме того, Томас Бартон является идеальным продуктом для размещения в премиальном сегменте винного бизнеса, столь важном для французского вина.

Что, до настоящего момента, стало для вас самой большой удачей?

Когда мы взяли на себя дистрибьюцию вин Barton&Gustier в Северной Америке после Diageo, мы думали, что бренд будет сильно страдать, а оказалось, напротив наши партнеры оценили более персонализированный подход к бренду, которым они дорожат.

Что самое хорошее вы запомнили из ваших поездок? Самое плохое воспоминание?

Когда вы делаете то, что мы делаем каждый день и в течение 30 лет, вы любите путешествовать, и вы любите встречаться с новыми людьми, с торговыми представителями, розничными продавцами и рестораторами. Подлинный источник удовлетворения, когда они дегустируют наши вина и поднимают голову из стакана с улыбкой, как будто они заново открыли удовольствие дегустации французского вина. Хуже всего, когда им не нравится, но такие моменты мне все еще приходится переживать!

Любимый рынок?

Ну, мой любимый рынок всегда будет у меня дома, во Флориде. Разнообразие магазинов и

ресторанов здесь просто невероятно. Это слияние между Севером и Югом, латинского влияния и европейского влияния, пенсионеров и индустрии моды, отдыха и бизнеса, клубной толпы и большого банковского сообщества ... и все тенденции к быстро растущему потреблению вина, главным образом, качественного вина. Флорида является вторым штатом по потреблению вина после, конечно, Калифорнии, но до Нью-Йорка, Нью-Джерси, Эллинойс и Техаса!

Какое вино в коллекции B&G ваше любимое?

Каждое вино в линейке Томас Бартон просто замечательно!

В Бордо Блан из новой Pairing Collection (Лосось и Форель) есть все, что ищут настоящие любители Совиньон Блан.

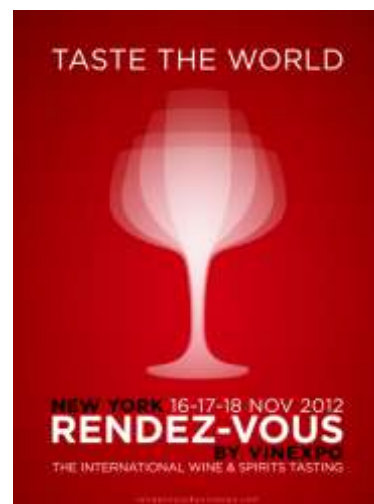
После года в качестве генерального директора Barton&Guestier США, Хьюберт Сюрвиль был назначен главным операционным директором компании Barton&Guestier / Patriarche США в январе 2012 года. Ранее, Хьюберт был президентом и основателем Marie Brizard Wines and Spirits, а также OWS.

(10) ПЛАНЫ

Встречи с B&G.

Запланируйте вашу встречу или объявите о вашем присутствии на этих выставках нажав на ссылки.

- **21-26 Октября, 2012 – TFWA – Cannes - France**
Контакт B&G: philippe.marion@barton-guestier.com – marina.julien@barton-guestier.com
- **16-18 Ноября, 2012 – Rendez-vous by Vinexpo - New York-USA**
Контакт B&G: philippe.marion@barton-guestier.com
- **11-15 Февраля, 2013 – Prodexpo – Moscow - Russia**
Контакт B&G: Alexandra.vnukovskaya@barton-guestier.com
- **20 Марта, 2012 – France Under One Roof – London - United Kingdom**
Контакт B&G: Ignacio.marcos@barton-guestier.com
- **24-26 Марта, 2013 – Prowein – Düsseldorf - Germany**
Контакт B&G: ignacio.marcos@barton-guestier.com - philippe.marion@barton-guestier.com
- **2013 Марта – TANG JIU HUI 2013 – Chengdu – China**
Контакт B&G: carlos.varela@barton-guestier.com
- **7-11 Апреля, 2013 – Duty Free Show of the Americas – Orlando - USA**
Контакт B&G: audrey.clos@barton-guestier.com – philippe.marion@barton-guestier.com
- **21-23 Мая, 2013 – London Wine Fair – United Kingdom**
Контакт B&G: ignacio.marcos@barton-guestier.com - philippe.marion@barton-guestier.com
- **16-20 Июня, 2013 – Vinexpo Bordeaux - France**
Контакт B&G: philippe.marion@barton-guestier.com



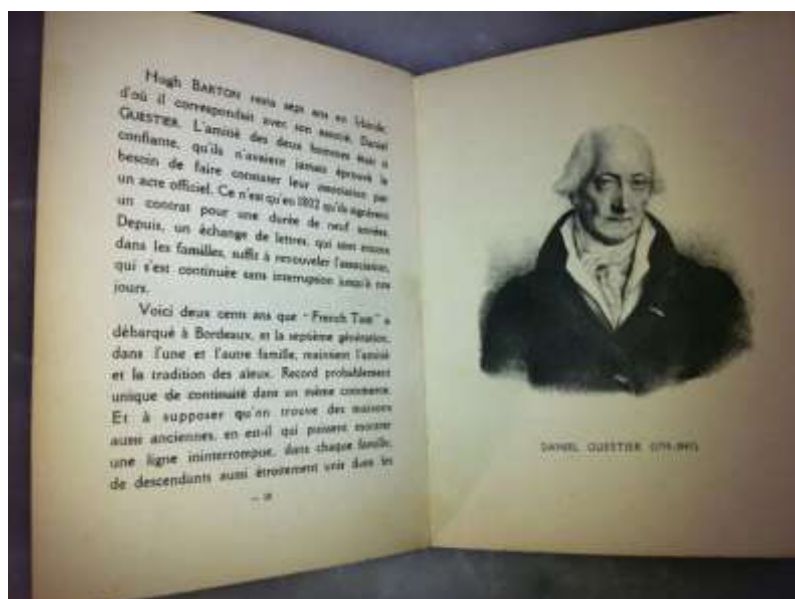
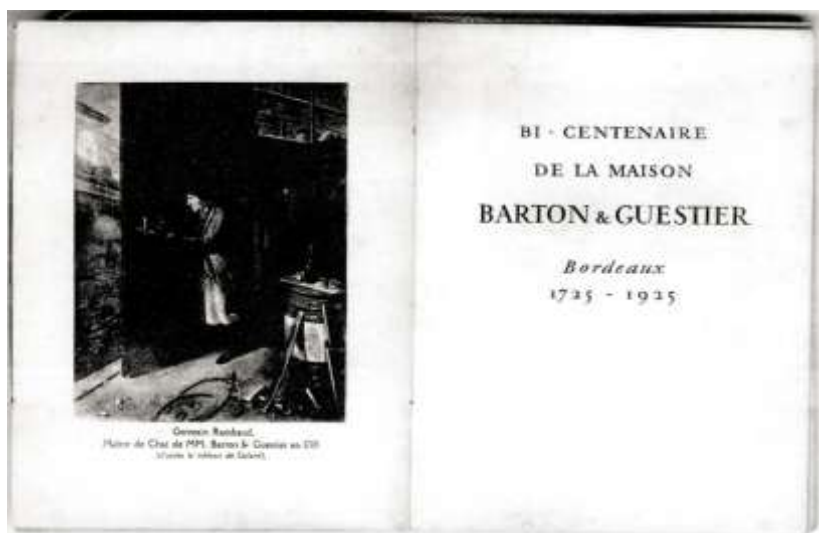
[Вернуться в начало](#)

(11)

V&G ИСТОРИЯ

Хотя часто историю называют скучным и бесполезным занятием, истории и особенно истории Barton & Guestier захватывающая и богатая. Почти три века вина, этикеток, рынков, людей и увлечений ...

Ознакомьтесь с изображениями и полным текстом **буклета V&G**, который был **отредактирован в 1925 году (!)** По случаю **200-летия существования компании**. В начале этого месяца он был отправлен к нам французским потребителем, который обнаружил его в доме его бабушки и дедушки. **Сокровище!**





Любопытно?

Ниже читайте полный текст...

ДВУХСОТЛЕТИЕ BARTON & GUESTIER БОРДО 1725-1925

В этом году (1925), компания Barton&Gustier празднует свое двухсотлетие. Это очень необычно - даже для Франции, где, больше, чем где-либо, давние традиции хранятся и почитаются. Кроме того, бизнес всегда оставался в той же семье, и по сей день владельцы и руководители являются прямыми потомками основателей, а штаб-квартира никогда не переезжала. Это очень редкий случай, даже не смотря на сильную психологическую привязанность к традициям.

Эта компания прибыльна, не только благодаря деловой хватке его управляющих, но в большем случае благодаря тому, что они изливают свои сердца и души в свою работу, и связаны обязательством гораздо сильнее, чем обычное партнерство. Очень благоприятное слияние произошло с первого дня. Базовая комбинация превратила компанию в архетипических торговцев вином - настолько успешных, что имя Бартона и Гестье стало неотделима от Бордо. Именно поэтому монография о истории этого дома, по сути, является исторической знаковых монографией традиционных *негоциантов* региона Бордо.

Никакой другой бизнес не требует таких типичных французский качеств, как виноторговля: интуиция, динамизм, здравый смысл, спокойствие, и сочетание осторожности и смелости. Число иностранных торговцев вином в Бордо растет неуклонно.

Тем не менее, с течением времени, эти иностранцы стали настоящими Бордоскими жителями, без мечты о возвращении на родину. Впечатляющее количество *негоциантов* в Бордо управляются людьми, чьи семьи приехали из Северной Европы, но это для них теперь лишь тусклые воспоминания. Однако, это не относится к Barton&Gustier, потому что ирландские корни Бартонов весьма способствовали и взаимодополняли типично французские качества семейства Гестье. По сей день, компания продолжает черпать свои силы из этих двух различных источников, что позволяет ей уже два века завоевывать авторитет и репутацию.

В 1725 году Томас Бартон, называемый "французский Том" со своими друзьями, покинул свою родную землю в Ирландии - Curraghmore, чтобы поселиться в Бордо, и работать в винной торговле. Это оказалось довольно сложной задачей, хотя Бордо всегда приветствовал иностранцев. В то время, регион страдал от серьезного кризиса перепроизводства. За последние двадцать лет было посажено огромное количество виноградников, и ряд обильных урожаев неизбежно вызвало значительное падение цен. Известный экономист того времени, Father Bellet (отец Белле), писал, что "уменьшение на треть площадей под виноградники сделает провинцию богатой. В то время как увеличение на треть приведет ее к гибели".

Поэтому не удивительно, что правительство было вынуждено принудить виноделов к выкорчевыванию здоровой виноградной лозы, и ввести, на грядущие тридцать лет, запрет на посадку. Нетрудно себе представить и трудности, которые преследовали Томаса Бартона, когда он начинал. Тем не менее он преодолел все препятствия, благодаря его энергии, интуиции и осторожности.

Его статус аутсайдера помогал, а не мешал. Как и многие другие иностранцы в Бордо, он поддерживал тесные контакты с родной страной. В то время Ирландия была, по сути, вторым по величине, после Голландии, рынком для экспорта вина. Туда отправлялось гораздо больше вина из региона Бордо чем, например, в Англию.

В то время, великие вина Медок почти все отправлялись на Британские острова. Шато Лафит, Шато Марго, и другие старели там в хороших подвалах, в то время, как менее возвышенные вина отправляли, в основном, в Голландию и Северную Европу.

В любом случае, усилия Томаса Бартона и его Бордских конкурентов, привели к неслыханному процветанию Бордо. Экспорт вырос с 480 тонн в 1728 году до 6,000 в 1785 году. Колонии, которые закупали около 4000 тонн в 1728 году, доходили до 37,000 в 1785 году. По последним данным, около 125,000 бочек вина, из 200,000 общего объема производства, ушло на экспорт.

Бордо было благодарно людям, которые, титаническими усилиями, сделали его состояние, так как это было в интересах всего региона. Томас Бартон был принят с распростертыми объятиями и ему не пришлось беспокоиться за свою безопасность во время катастрофической Семилетней войны. Он даже был избран главой делегации *негоциантов* Бордо в 1760 году – в доказательство того, что его молодая фирма получила значительное богатство и статус. Его сын и внук пошел по его стопам.

Как и в остальной части страны, Бордо претерпело много потрясений во время Французской революции, и само существование компании находилось под угрозой. Хью Бартон был брошен в тюрьму и приговорен к гильотине. Тем не менее, его преданная жене удалось спасти его. Ей удалось пронести в его камеру женскую одежду, переодевшись в которую он бежал в Дублин. Перед отъездом он даже взял замок и ключ к гильотине, предназначенной для его головы! Эти любопытные исторические ценности оставались в семье Бартонов в течение многих лет и в настоящее время выставляются в музее Дублина. В течение семи лет Хью Бартон оставался в Ирландии, регулярно переписываясь со своим партнером, Даниэлем Гестье.

Дружба между этими двумя людьми была настолько сильной, и основывалась на таком доверии, что они никогда не чувствовали необходимости подтвердить свое бизнес-соглашение о партнерстве формальным образом. Первый контракт длительностью в девять лет был подписан в 1802. С тех пор, простого обмена письмами бы достаточно, чтобы возобновить партнерство, которое продолжается непрерывно до настоящего времени.

Прошло двести лет, с того момента, как "французский Том" прибыл в Бордо, с того момента, как семь поколений обеих семей поддерживают тесные отношения, основанные на традициях дружбы и установленной их предками. Вероятно, это рекорд для

преемственности в одной компании. И даже если это не так, может ли другая компания похвастаться такой непрерывной линией потомков каждого из партнеров, объединенных не только бизнесом, но и семейными отношениями?

Бартоны прожили во Франции в течение ста лет, до того момента, когда они решили приобрести виноградники. Хью Бартон купил Шато Лангоа в АОС Сэн-Жюльен (АОС Saint-Julien) в 1821 году. Три года спустя, он также приобрел часть имущества Шато Леовиль (Leoville), теперь известный под именем Шато Леовиль-Бартон.

Однако, как хороший ирландец, он также хотел, владеть землей в своей родной стране. В конце концов он приобретает поместье Straffan, в графстве Килдэр, где он мирно провел последние годы своей жизни. Он скончался в возрасте 89 лет, в 1854 году, в результате чего его сын возглавил семейное предприятие в Бордо.

Даниэль Гестье, которого мы упоминали выше, был родом из старинного Бретонского рода. Его деду, бывшему офицеру французского флота, пришлось уйти в отставку после отмены Нантского эдикта, так как он был протестантом. Он женился в Сентонж (в регионе Шарант), а затем отправился в Бордо.

В начале 18 века, его сын Франсуа зарекомендовал себя в профессии юриста, становясь генерал-лейтенантом для маркиза де Сегюр, в Пойак. Франсуа руководил обширным поместьем этого феодала в течение некоторого времени, заработав его полное доверием и дружбу. Он стал первым членом семьи Гестье, сделавшим себе имя в Бордо. Тем не менее, Бордо принимает только тех людей, которые действительно там родились. Это было действительно так, его младший сын Даниэль, который связал навсегда имена Гестье и Бордо, в той мере, что при воспоминании об одном, сразу вспоминает другой!

Родившись в 1734 году, он отправился в море на 14 лет на одном из 600 судов, которые ходили между Бордо и Санто-Доминго.

Вскоре он стал обладателем доли этой процветающей торговли. Военно-морской капитан и судовладелец, он создал компанию по импорт-экспорт и приобрел плантации близ Санто-Доминго, которыми управлял его брат.

К сожалению, провозглашение независимости Доминиканской Республики, привело его к финансовому краху. Тем не менее, Даниэль не был просто обескуражен, а начал другой бизнес со своим братом на поставку "повстанцев" из американских колоний. Его быстрые лодки уходили от Аркашон и успешно пробивали английские блокады. О подвигах судов, таких как Гранд-Нанси ходят легенды на берегах Гаронны, а также на берегах Ганга.

Мы уже объяснили, когда и как Даниэль Гестье стал работать совместно с Хью Бартоном. Парадоксально, но принудительное отделение двух сотрудников от новообразованных предприятий, значительно поспособствовало их деловой активности. Бартон и Гестье стал одним из крупнейших виноторговцев в Бордо, и надолго сохранил свое первоначальное местонахождение, в аристократическом районе Chartrons (Шартрон). Находившийся изначально за пределами города, позже этот район стала частью центра.

6000 м² винных хранилищ Barton&Guestier уже давно одна из главных, представляющих интерес, достопримечательностей города. Все важные гости, приезжавшие в Бордо, всегда просил посетить эти подвалы.

Если бы эти подвалы могли говорить, историю великих вин не нужно было бы записывать ... Построенные основателями и их детьми, для сохранения вин, которые легли в основу их богатства и счастья, эти подвалы стали домом для уникальных вин, которые теперь

медленно стареют до совершенства под знаменитой мощеной улочками Павэ дё Шартронс (Pavé des Chartrons).

В то время, эта мощеная улица отделяла крепостные стены Шато Тромпет (Château Trompette) от города. Сразу после того, как крепость была демилитаризована, а затем разрушена, подвалы стали расширять, за счет покупки земли. Расположенные на трех уровнях - подвалы, первый этаж, второй этаж – они по-прежнему составляют большую часть блока образованного «Павэ Шартрон», между улицей Нотр-Дам (rue Notre-Dame), улицей Константина (rue Constantin), и улицей Рю дё ля Верри (rue de la Verrerie). Двери выходили на все четыре улицы. Благодаря постоянной температуре и идеальному уровню влажности, эти сводчатые подвалы идеально подходят для старения вина. Они также позволяют бутилировать вино в течение всего года. Их планировка была разработана таким образом, что вина не требуют постоянной заботы, как это было рекомендовано в течение столетий.

Около двух с половиной миллионов бутылок и двенадцать тысяч баррельных бочек хранятся в этих спокойных подвалах. Вина последних урожаев от винопроизводителей сразу же после брожения перевозились в эти подвалы, что бы занять свободное пространство.

Помимо вина, которое покупалось ежегодно, в зависимости от качества каждого урожая, руководители компании владели и собственным Шато Леовиль-Бартон, второй Крю, и Шато-Лангоа-Бартон, третий Крю, из АОС Сент-Жюльен. С самого начала, Бартон и Гестье закупали вина самых знаменитых замков на основе фьючерсов (торги на примёрах), и даже имели долгосрочные контракты с Шато Лафит с 1771 по 1779 и с Шато Латур с 1844 по 1853 год.

Они также принимали участие во всех крупных закупках Шато Марго (Château Margaux), Шато Икем (Château d'Yquem), Шато Кутэ (Château Coutet), Шато Фильо (Château-Filhot) и т.д., но в то же время, создавали все более популярные доступные брендовые вина, такие как Леобур (Léobourg) и Золотой Луи (Louis d'Or).

Основные владельцы виноградников, а также крупные *негоцианты*, Бартон и Гестье имели огромный вес в Бордосском обществе, не говоря уже об уважении, которое они завоевали по всему миру. Фирма массово экспортировала вина в Шотландию, Ирландию и Соединенные Штаты. С 18-го века B&G бренду не было равных в США, до появления закона о Запрещении, когда, по непонятным политическим причинам, правительство спутало наше светлое и здоровое вино из региона Медок с демоном алкоголя ... Что утешало, так это то, что запрет будет длиться менее длительное время, чем практика винопития. Что было в течение многих лет будет оставаться, так или иначе. Прошрое было вчерашнее настоящее, несмотря на видимость, ничто так не похоже на настоящее, как прошрое ... Какая разница, что такое несколько лет по сравнению с веками?

В действительности, как далеко бы мы не заглядывали в священную и мирскую истории, вино всегда имело почетное место.

В незапамятные времена древние преклонялись Бахусу, гордому молодому богу вина, разъезжающему в колеснице, запряженной пантерами и тиграми подчененными его божественности. Куда бы он ни пошел, люди были дружелюбны, более расслабленными, и жизнь была удивительно приятной. Он получил свое настоящее имя в Риме, где он теперь называется не Бахус, но Либер, потому что он был бог свободного человека.

Из Персии в Египет, из Египта в Грецию, из Греции в Италию, виноград завоевывал мир. Тем не менее, надо сказать, что по особенному домашнему он почувствовал себя во Франции. Это не изменилось за эти годы, и это уже не измениться. Римляне высоко оценили вина Бордо, а в средние века, Ричард Львиное Сердце сделал так, чтобы защитить свои виноградники и привил вкус Бордо английской знати. Также считается, что признанием

превосходного качества Бордо во многом обязаны герцогу де Ришелье, который стал губернатором провинции Гиень. Тем не менее, единственное что мы точно можем утверждать, самые известные виноградники в Медок были посажены только в 18 веке ...

В любом случае, Бордо прочно завоевало репутацию тонких вин в 19 веке, а искусство оценивать нюансы достигло совершенства в середине прошлого века. Культ прекрасного вина никогда не был более горячим, чем сейчас.

К этому случаю речь:

Бывший британский консул в Бордо, М.Н. Скотт, подал друзьям за обедом бутылку очень известного вина - Mouton 1828 года.

- Один из его гостей спросил: «Сколько бутылок этого вина у вас осталось?»
- Скотт ответил: "Увы, только десяток".
- Его друг воскликнул: "Я куплю их у вас за 12 000 франков".
- Скотт ответил: "Я готов поделиться шестью из них за 6000 франков, если хотите".
- Друг ответил: «Нет, я хочу их все, чтобы никто другой не смог предложить такое вино своим друзьям"
- Скотт согласился: «Хорошо, но давайте больше не будем об этом», и обращаясь к своему дворецкому: "Принеси еще две бутылки".

Пить хорошее вино - это искусство, с его обрядами и первосвященниками. Много ли до сих пор верующих? А, вне Бордо, кто способен оценить лучшие урожаи наших великих вин?

Может быть осталось только несколько человек, но они до сих пор продолжают поддерживать традицию. Тем не менее, будущее это то, что нас беспокоит. У нас есть вера в будущее, несмотря на трудности настоящего времени. Крестовый поход против вина нас не впечатляет. Хотя совсем иного рода, в конечном счете, это просто еще один тип заболевания виноградаря, как филлоксеры ... только менее страшный. Человечество не всегда работало против собственных интересов, а медицина уже приготовилась примирить социальные нормы и жизнестойкости.

В конце концов, кажется, что «Библия в соответствии с Сухим законом» не делает людей счастливыми или, сильнее или лучше.

С другой стороны, если не смотреть дальше, чем наши собственные подвалы, отметим, что разумное потребление хорошего вина, кажется, положительно сказалось на отличном здоровье директоров Barton & Guestier. Двое из них дожили за девяносто лет, а два других отпраздновали золотую свадьбу со своими детьми и внуками. Они сохранили свои острые умы и оставались энергичны и полны жизнью до последнего дня их жизни.

Кроме того, широко признано, что ни одно важное и полезное для города событие не происходило в Бордо без участия Гестье. Никто не посвятил больше времени и энергии благополучию города, чем он. Поэтому неудивительно, что три члена семьи Гестье председательствовали судьбой Бордосского мира бизнеса. Долгая карьера управляющего директор B&G Даниэля Гестье, президента торговой палаты Бордо с 1911 по 1919 г., олицетворяет не только историю торговли в Бордо, но Бордо само по себе. Он показал высокое мастерство и авторитет в темное время, тяжелые военные годы.

История Barton & Guestier был бы неполной, без ссылки на торговлю оливковым маслом.

Сказано, что «могучие дубы вырастают из желудей». Когда, в начале прошлого века, были сделаны первые поставки в США, никто не мог предположить, что компания будет продолжать поставлять около 40000 заказов в год.

Чем объяснить такой успех, кроме как тем, что качество оливкового масла было так же хорошо, как и вина?

Кроме того, в официальном отчете, представленном суду в 1919 году, свидетельствуется о высоком качестве V&G бренда.

Франция, к счастью, также производила оливки превосходного качества. Природное высокое качество плодов дополнялось опытом людей, которые выращивают деревья и делают масло. В районе Ниццы, особенно в горах, окружающих город, произрастают лучшие оливковые рощи. Франция сделала все, чтобы сохранить вековые традиции и использование каменного пресса. Это, бесспорно, оказалось правильным решением, так как современные технологии, кажется, не позволяют сохранить самые ценные их свойств масла...

Чистоту продукта делает его выгодным для приготовления пищи и в лечебных целях. Гурманы знают, что использовать масло не самого высокого качества без еды не приносит никакой пользы.

Врачи, а также Томас Бартон (которые считал, что оливковое масло полезно для здоровья, естественным слабительное, и очень питательно), скажут вам, что масло должно быть чистое и прекрасного качества. Женщины ценят косметические достоинства оливкового масла, придавая коже естественное сияние а волосам роскошное великолепие.

Американские женщины также обнаружили его чудесные преимущества.

Это была краткая история Бартон и Гестье.

Нам действительно необходимо подводить итог и делать какие-либо выводы? Или читатель сделал это по собственной воле?

Факты говорят сами за себя ... Это очевидно всему миру, что Франция является страной хорошего вкуса, благодаря специфическим терруарам и климату, что поддерживает уникальный баланс между ледяной зимы и жарким летом. Это умеренный климат, который позволяет избежать всех эксцессов, передает тонкие ароматы, которые являются универсальными составляющим Французской кухни и вина. Никакие другое вино не может соперничать с изысканность и благородство французских вин, и никакой другое не сравнимо с винами Бордо.

Бордо предлагает почти бесконечный выбор, от доступного до редких и дорогих вин, и все они обладают качествами, которые привели к международной репутации региона. Вина Бордо простые, легкие и оздоравливающие. Они включают в себя качества французского народа: элегантный, яркий и надежный. Они не только очаровательные, но и полны характера. Что такое вкус, если бы не тонкое выражения характера?

Все желающие пригубить из бокала вина, который Франция протягивает миру уже в течение двух столетий, должны обратиться к одному из самых почтенных виноторговцев Бордо.

Бартон и Гестье является и старейшим негоциантом и ведущим, с точки зрения профессионализма людей, управления ими и их преданностью французской и Бордоский традиции. После празднования двухсотлетия со дня основания фирмы, они уже на пути к ее Трехсотлетию юбилею - потому что ничто не поможет вам оставаться молодым, кроме как наша вина Бордо!

[Вернуться в начало](#)