



**Рубрики:**

[1 -Издательская](#)

[2 –Новшества](#)

[3 - Горящее](#)

[4 – События и Рынки](#)

[5 – Новые награды](#)

[6 – Свежее из прессы](#)

[7 – Полезная практика](#)

[8 - Сочетание вина и трапезы](#)

[9 - Люди](#)

[10 - Планы](#)

[11- B&G История](#)

=====

**(1) ИЗДАТЕЛЬСКАЯ от Филипа Мариона**

**Давайте чаще встречаться!**

Выставки ProWein в Дюссельдорфе и IAADFS в Орландо только скрылись за поворотом, а Vinexpo уже подступает семимильными шагами. Больше, чем просто витрины, **эти салоны являются самыми главными возможностями для встречи с Вами.**

Эти встречи, где мы можем увидеть своих клиентов, переводят **рабочие отношение в новое,третье измерение**, в то время как электронная почта и телефонные преговоры остаются отношениями первого и второго измерения.

Возможность заменить безликую подпись на человеческое лицо, рукопожатие, **обмен мнениями и эмоциями** имеет крайне важное значение.

В каком-то смысле, это можно сравнить с открытием бутылки вина и его дегустацией, после того, как вы только читали о вине или просто видели его этикетку. Каждый рабочий день противопоставляет виртуальность и реальность. Там, где в виртуальности мы можем выразить твою **компетентность и приверженность**, только реальность может показать настоящую **увлеченность и доверие**.

**Vinexpo**, которая будет проходить с 16 по 20 июня, станет новой уникальной возможностью встретиться с Вами, либо **на нашем стенде**, где мы будем рады представить наши новые вина и инструменты продвижения, или в Шато Маньоль, где, во время приуроченных этому событию вечерах, **шеф-повар Фредерик** пригласит Вас в **кулинарное путешествие по Франции и ее регионам**. Мы уверены, что в этом году выставка Vinexpo будет очень насыщенной и мы хотели бы убедиться, что мы сможем уделить каждому из Вас достаточно времени, именно по этому, пожалуйста, запланируйте наши совместные встречи как можно скорее.

В Barton&Guestier , мы имеем свой вкус к жизни. Поэтому, пожалуйста, будьте нашим гостем!

До скорой встречи!

Филипп Марион  
Комерческий директор



## (2) НОВШЕСТВА

### **V&G Sparkling Розэ порозовело!**



Благодаря новой розовой упаковке **Игристое вино V&G Sparkling Rosé** приобретает еще более премиальный вид. Блестящая розовая капсула выглядит очень элегантно и эффектно, а розовая этикетка позволяет лучшую узнаваемость для потребителей.

**Качество V&G Sparkling Rosé остается неизменным:** вино имеет мелкие регулярные пузырьки, раскрывает ароматы клубники и малины, сопровождающиеся нежной ноткой специй. Богатое на вкус, оно имеет свежее вишневое послевкусие.

Конечно, это вино должно подаваться хорошо охлажденным. Идеально подходит в качестве аперитива или коктейля.

Новая упаковка доступна для заказа с Мая 2013 в коробах 6 x 0.75. Упаковка V&G Sparkling Шардоне остается неизменной.



### **Thomas Barton Réserve Saint Julien - Томас Бартон Резерв Сен-Жюльен**



Вино АОС Сен-Жюльен – **новое престижное наименование АОС** будет добавлено в гамму **Томас Бартон Резерв**. Именно в Сен-Жюльен, Хью Бартон, внук основателя компании Barton & Guestier, купил в 1821 году **винодельческие хозяйства Chateau Langoa Barton и Château Léoville Barton**, которые и по сей день принадлежат семейству Бартон.

**Сорта винограда:** Мерло 30%, Каберне Совиньон 57%, Каберне Фран 8%, Пти Вердо  
**Почва:** Гравий

**Виноделие:** ручной сбор винограда, традиционные методы виноделия ( от 2х до 3х недель мацерации) и 6 месяцев выдержки в дубовых бочках

**Дегустация:** Томас Бартон Сен-Жюльен имеет приятный рубиново-красный цвет. Тонкие ароматы красных свежих фруктов сопровождаются мятными и дымными нотками. Это сложное вино с бархатными танинами раскрывающее фруктовые ароматы вишни и черники с нотками белого перца и долгим послевкусием.

Вы сможете заказать Томас Бартон Резерв Сен-Жюльен 2011 в коробах 6 x 0,75 в Сентябре 2013.

## Флёр де Винь новая премиальная упаковка для столовых вин с указанием сорта винограда (два сорта)



Привлекательная **яркая этикетка** иллюстрирующая название вина, которое буквально переводится как «цветок виноградной лозы», блестящая винтовая крышка обеспечивающая **быстрое открытие**, и, конечно, **безупречное качество** делают эту гамму «Флёр де Винь» **идеальным вином** «на розлив» для баров и ресторанов.

«Флёр де Винь» это интересные вина с необычным сочетанием сортов **Гренаш и Мерло** для красного и **Коломбар и Уни Блан** для белого. Они оба входят в классификацию столового вина Вэн де Франс с указанием сорта.

### Дегустационная оценка:

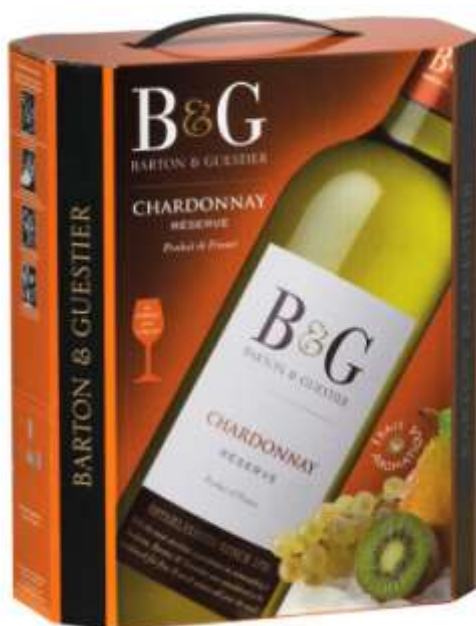
**Флёр де Винь Гренаш и Мерло** обладает блестящим рубиново-красным цветом.

Взрывной аромат фруктов, продлевает интенсивный аромат спелых красных ягод и малины с некоторыми намеками на лакричные нотки. На вкус вино округлое и мягкое.

**Флёр де Винь Коломбар и Уни Блан** имеет соломенно-желтый цвет. Богатый аромат с нотками ананаса и экзотических фруктов. На вкус вино свежее и хорошо сбалансированное, с фруктовым и освежающим послевкусием.

Вы можете заказать эти вина уже сейчас в коробах 6x0,75.

## B&G Réserve Каберне Совиньон и Шардоне в 3х литровых Bag-In-Box с ручкой.



Легче, чем 4 стеклянные бутылки и очень простые в использовании эти впечатляющие 3х-литровые Bag-In-Box **B&G Réserve Каберне Совиньон и Шардоне** уже пользуются большим успехом в Эстонии.

3х литровые «BIB» уместаются в дверцу Вашего холодильника и **станут идеальным решением для вечеринок и барбекю дома и на природе.**

Эти 3х литровые BIB B&G Réserve производятся на заказ. Более подробно Вы можете узнать об условиях заказа у Вашего экспорт менеджера.

## V&G ИГРИСТОЕ Блан де Блан & Розэ

Эта новая дополнительная гамма игристых вин V&G также доступна для любителей пузырьков, но с ограниченным бюджетом. Сейчас эти вина доступны с контр этикеткой США в коробах 12x 0,75 или в коробах 6 x 0,75 с 15 мая.

Кроме рынка США, эти вина доступны по пред заказу, с условием минимального объема.

Для дополнительной информации обращайтесь к Вашему торговому представителю!



## Новые рекламные материалы

для продвижения Гастрономической коллекции - The Pairing Collection



V&G предлагает два новых инструмента продвижения для презентации Гастрономической линейки «The Pairing Collection»:

- **The Pairing Collection Roll-up банер:**  
85x200 см в высоту, он предлагается в чехле для транспортировки  
B&G Ref N° 0426: 77 €  
На складе с 22 Апреля 2013
- **Брошюры «The Pairing Collection»**  
на английском - формат А4 – возможна печать на других языках по запросу.



## Нож для срезания колпачка B&G

Этот удобный инструмент для тех, кто открывает несколько бутылок в день или в час, теперь доступен на складе. Поставляется в прозрачной коробке, нож для срезания колпачка доступен под номером N ° 0425 за 3,89 € в каталоге рекламных метериалов производителя **B&G**.



[К началу](#)

## (3) ГОРЯЩЕЕ

### The FAST 50 награждает Гастрономическую коллекцию «The Pairing Collection»

Technomic, определитель тенденций на алкогольном рынке и рынке питания в США выбрал **Гастрономическую коллекцию вин от Бартон и Гестье в Fast 50 2013**. The Fast 50 - это градация брендов (крепкого алкоголя, вина и пива) которые двигают всю сферу этого бизнеса вперед и в креативном направлении, и создают своеобразный «резерв» на будущее. К ним относятся:



- **Инновации** - задействование или создание нового вкуса, концепции, производства, упаковки креативного формата или способа доставки
- **Стратегическое позиционированные и поддержка** – программы для поставщиков по выведению на рынок новой продукции и успешной имплантации нового бренда
- **Связь с потребителем** – создание ключевых атрибутов значимости для сегодняшнего потребителя алкоголя
- **Достижение уровня продаж** – очевидность в росте продаж из года в год!



И другая значимая награда для вин Гастрономической коллекции «The Pairing Collection» - серебряная медаль на конкурсе дизайна в Сан-Франциско **Design Award 2012!**

[К началу](#)

#### (4) СОБЫТИЯ И РЫНКИ

[ВЫСТАВКИ АВСТРАЛИЯ](#) [ЯПОНИЯ](#) [НИГЕРИЯ](#) [БЕЛОРУССИЯ](#) [DUTY FREE](#) [ИРЛАНДИЯ](#) [НИДЕРЛАНДЫ](#)  
[ПОЛЬША](#) [БРАЗИЛИЯ](#) [РОССИЯ](#) [США](#) [КАНАДА](#) [ПАНАМА](#)

#### ВЫСТАВКИ

##### **Prowein – Дюссельдорф – Германия**

"Недостаточно большой", это заключение мы сделали о размере первого "самостоятельного" стенда Barton & Guestier на этой огромной выставке. С более чем **44.000 посетителей-специалистов** в течение 3 дней и более чем **4.700 участников из 48 стран**, Prowein становится **крупнейшей винной ярмаркой** во всем мире. Для Barton & Guestier это стало возможностью представить свои винные новинки, **The Pairing Collection, Barton & Guestier Passport, B&G Sparkling, Fleur de Vigne, Bag-In-Boxes**, а так же **новые промо инструменты**, такие как промопалет **French Tom** для новогодних промо акций. В следующем году (23-25 Марта 2014) наши гости и клиенты смогут насладиться более комфортным и просторным стендом B&G.



##### **IAADFS – Орландо - США**

**Основное Американское Duty Free Шоу** дало возможность Филипу Мариону и Одри Кло встретиться со своими клиентами с Карибских островов и всех частей Америки. По мнению Филипа Мариона "Быть одним из участников данного шоу дает возможность представить свои вина закупщикам ведущих Duty Free компаний аэропортов, круизных лайнеров, паромов". Для Хьюберта Сюрвиль, управляющего компанией Barton & Gustier США, эта выставка стала возможностью вручить Паспорт B&G Passport генеральному консулу Франции в Майами, **Господину Gael de Maisoneuve**.



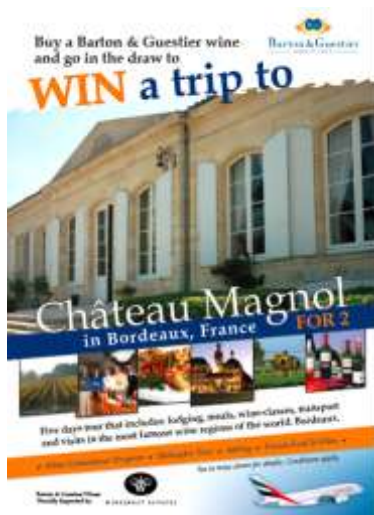
Хьюберт Сюрвиль (управляющий компании Barton & Gustier США) вручает B&G Passport Генеральному консулу Франции в Майами Господину Gael de Maisoneuve.



## АВСТРАЛИЯ

Вина Barton & Guestier появились на рынках Австралии и Новой Зеландии благодаря компании винопроизводителю и импортеру - **Wine Trust Estates**.

Гамму сортовых вин B&G Réserve и AOC B&G Passeport уже дополнила коллекция игристых вин B&G Sparkling.



Для еще более эффектного запуска вин B&G, Wine Trust Estates дарит своим клиентам возможность выиграть поездку на двоих в Шато Маньоль в Бордо. Был запущены две мотивационные программы для on и off трейд каналов.

**Mark G. Arnold**, владелец и создатель компании поделился с нами своим мнением: " Я занимаюсь винном уже много лет, я неоднократно бывал и хорошо изучил все крупные виноградники Франции. Я дегустировал и наслаждался многими из величайших французских вин, с самого начала моей карьеры и на протяжении многих лет я посещал регионы Шампань, Долину Луары, Бургундию и Бордо. Я, можно

сказать, провел несколько лет своей жизни во Франции, если сложить вместе все мои посещения. Я люблю французский народ и их превосходные вина ... Это, в сочетании с моей страстью к виноделию Австралии, доставляет мне большое удовлетворение. Я верю в то, что в виноделии я являюсь частью большой семьи, а не просто обособленным производителем. В последние годы я даже работал с китайскими виноделами, помогая им основывать их бизнес. Я придерживаюсь мнения, что там, где процветает производство вина, должен существовать потрясающий рынок импортного вина, для того что бы разнообразить и дать возможность выбора знатокам вин.

Barton & Guestier предоставил нам для работы ряд превосходных французских вин. Реакция винных торговцев Австралии на наше предложение распространять эти вина была изумительной, если не сказать больше. Barton & Guestier дает мне большое личное удовлетворение, к тому же я снова имею возможность работать с таким великим французским виноделом! "



## ЯПОНИЯ

**Филип Марион и Лоран Прада** провели официальные презентации, посвященные запуску вин Barton & Guestier, для 300 торговых представителей местного дистрибьютора **Suntory**. Презентации прошли в Нагира, Осака, Хиросиме и Киото. Все презентации прошли с большим успехом. Особой положительной критики удостоились вина **Barton & Guestier Passeport Бордо руж и Бордо блан, Медок, Марго, Сент Эмильон Margaux, и B&G Réserve Мерло, Каберне Совиньон, Шардоне и Совиньон Блан**, но и остальные вина были оценены по достоинству. В настоящий момент вина B&G доступны во всех каналах продаж.



На фотографии:  
Филип Марион на « Большой дегустации ».



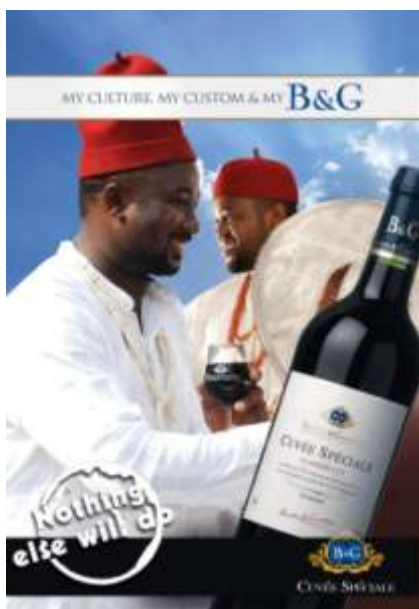
На фото слева направо :  
Mr. Nishimura (Suntory), Mr. Niimura (Suntory) и Mr. Marion (Barton & Guestier).

Лоран Прада, главный винодел B&G, на фотографии с тремя самыми известными в Японии сомелье. Слево на право на фото: Mr. Hiroshi Ishida (Rest I), Mr Yoti Sato (Maxivin), Laurent Prada (B&G) и Mr Mori, японский кандидат на «Лучший соммелье мира».



## НИГЕРИЯ

Новая рекламная кампания под слоганом “B&G, Nothing Else will do” была запущена в Нигерии. В ее заголовках говорится о том, что любой момент твоей жизни ты можешь сопровождать прекрасным вином от B&G, поделись моментом с семьей, друзьями, партнерами по бизнесу.







Промо акции с раздачей подарков, стойками B&G и конкурсом прошли на рынке. Продавцы, которые продвигают вина Бартон и Гесть могли выиграть призы, такие как портативные холодильные установки, телевизоры, DVD проигрыватели, домашние кинотеатры и многое другое.



## БЕЛОРУССИЯ

Вино **V&G Cuvée Spéciale** предлагалось на гала ужине во Французском Посольстве, ужин который был посвящен концерту французской певицы **Zaza** в Минске. Концерт прошел 13 Марта в связи с Международным днем франкофонии ("Francophonie").



## DUTY FREE ГЕРМАНИЯ

Отличная представленность вин Гастрономической коллекции **The Pairing Collection**. Эти вина были выбраны вином месяца в Апреле в немецких магазинах **AAFES**.



## ИРЛАНДИЯ

Впечатляющие промо акции, винные ужины и дегустации регулярно проводятся в Ирландии, родной стране основателя компании Томаса Бартона, при поддержке Бренд Амбассадора Марин Лёгупи, базирующейся в Дублине.



Стенд В&G на Stonehouse (Cash&Carry) Трейд Шоу, 19 Февраля 2013

### Дегустация винного портфеля Gleeson в 20 Февраля 2013

Эта ежегодная дегустация дает возможность нашему Ирландскому дистрибьютору представить своим клиентам все вина, которые есть в их портфолио. Одри Кло, Филипп Марион и Марина Лёгупи представили все гаммы вин Barton & Guestier. Дегустация прошла успешно и завершилась галл ужином.



На фотографии справа: Nigel Moran, Региональный представитель компании Gleeson, Одри Кло, Марин Лёгупи, Филип Марион.



Замечательная витрина с винами В&G в Don Egan's Bar и в Off Licence John Street на Kilkenny s. Большое спасибо Niamh Egan за великолепную работу!



Дегустацию вин В&G провел Ray Dowdall, торговый представителем компании Gleeson, в Gibney's of Malahide. На дегустации Ray представил В&G Sparkling Chardonnay, Passeport Бордо блан, Пуи-Фюсэ и Марго. Шарм де Маньоль Медок и Томас Бартом Сотрен.



Широкая предстваленосит The Pairing Collection на полках Супермаркетов Tesco !



Впечатляющие выкладки вин B&G Reserve в « The Carpenter off licence » в Castleknock, Дублин.



27 февраля ресторан «Bellissimo» в Waterford провел специальное событие – дегустацию вин и французскую вечеринку с участием Марин Лёгупи, меню из 6 блюд в сопровождение вин B&G!

## НИДЕРЛАНДЫ

BARTON & GUESTIER PASSEPORT CÔTES DU RHÔNE, VOLGENS DE DESKUNDIGEN VAN HET PROEFPANEL TROS RADAR VOOR €5,99 DE GOEDKOOPSTE UIT DE TOP-3 IN HUIS! VERKRIJGBAAR BIJ **JUMBO** EN **C1000** supermarkten ■ PERFECT VOOR DE FEESTDAGEN!

**TROS RADAR**

PROEFPANEL:  
CUNO VAN 'T HOFF  
ESTHER MEIJER  
JOOP PINXTEREN

### Barton & Guestier Кот дю Рон – Супер Стар!

Во время трансляции голландского телешоу для потребителей "Радар", вино B&G Passeport Кот дю Рон заняло второе место, как покупка с самым привлекательным соотношением цена / качество!

Эта номинация стала результатом «дегустации в слепую» панелью потребителей и профессионалов. 2.062.00 миллионов человек смотрели шоу!

Дополнительная информация (на нидерландском языке) по ссылке:

<http://www.trosradar.nl/uitzending/laatste-uitzending/aflevering/17-12-2012/test-rode-wijn/?p=1>.



B&G Passeport Кот дю Рон и Макон Вилляж были выбраны официальными вина на галла ужине, посвященному презентации фильма-мюзикла « Les Misérables » («Униженный и Оскорбленные») в Театре Тушинского в Амстердаме 9 января 2013. Более 600 избранных гостей насладились презентацией мюзикла и винами B&G.

На фотографии справа на лево: Annemarije Burger, André Koopman (LFE отелл маркентига) и Mr Spike Huisman (C-1000 сеть супермаркетов).

Смотрите :

<http://www.youtube.com/watch?v=HOeY6-djy->

[l&feature=youtu.be](http://www.youtube.com/watch?v=HOeY6-djy-l&feature=youtu.be)



**B & G Réserve Шардоне** был представлен в свете прожекторов в журнале "Hallo" от Jumbo, где наше вино предлагается в качестве идеального сопровождения с тартар из лосося. Журнал Hallo также имеет онлайн-версию

<http://www.jumbosupermarkten.nl/Homepage/Nu-in-de-winkel/hallo-jumbo/>

## ПОЛЬША

Вина Barton & Guestier широко представлены в Варшавских супермаркетах **Leclerc**, как и в обычное время так и во время промо акций **B&G Reserve с подарочными упаковками для 2х бутылок**. Для промо акции, приуроченной к 14 февраля дню Святого Валентина, промоутеры давали подарочные упаковки в подарок при покупке одной или двух бутылок вина **B&G Reserve**.



Коллекция V&G Passerport и Гастрономическая коллекция «The Pairing Collection» теперь представлены в Польше. Выход этих вин сопровождался публикацией в трейд журнале **“Rynki Alkoholowe”**, где **Лоран Прада**, главный винодел V&G, рассказал об особенностях этих вин и 19 вин и АОС в этих коллекциях.



## РОССИЯ



Супер представленность вин **B&G** в магазинах **Красное и Белое** с коллекцией сортовых вин **B&G Reserve** в **Магнумах** (150 cl). Дополнительные подарочные упаковки с бутылкой **B&G Мерло** и бокалом в подарок станут самым лучшим подарком в праздники и будни. Новинка на рынке России, игристые вина **B&G Sparkling**, представлены в магазинах **Красное и Белое**, пользуются большой популярностью, особенно Игристое Розэ, представленное на дополнительных местах и отмеченное как «новинка из Франции».



## КАНАДА



В январе в Онтарио Вина **B&G Partager Reserve Каберне Совиньон** были представлены на промо акции подарок за покупку в привлекательной прозрачной сумочке **B&G icebag**.

Бешеной популярностью пользуется новинка рынка, вина Гастрономической линейки **The Pairing Collection**, например в Британской Колумбии, где некоторые владельцы магазинов создают креативные палетные выкладки и дополнительные места, используя лишь коробки, в которых поставляется вино (фото слева).



Еще больше оригинальных акций с винами **B&G**, дегустационные машины с **Томас Бартон Резерв**, специальные дегустации коллекции вин **Ле Шарм дё Маньоль** продолжаются в Ньюфаундленд, Новой Шотландии и Альберта, где в магазин **Соор** прошли успешные дегустация и продажи **Château Magnol!**



## США



Команда В&Г США разработала новый рекламный инструмент. Банер для проведения дегустаций и презентаций вин Гастрономической коллекции «The Pairing Collection», популярность которой возрастает с каждым месяцем. Банер многоразового использования имеет пластиковое покрытие, не пропускает воду и легко чистится.

Превосходное представление вин Гастрономической коллекции в **Kroger** в Атланте, оригинальные стойки используют новую рекламу из журнала **Wine Enthusiast** и карточки с рецептами.



Страничка с рекламой **The Pairing Collection** была снова выпущена в журнале **Wine Enthusiast** в Мае.



Часть команды В&Г США: **Хюбер Сюрвиль**, **Каролина Моро** и **Мелисса Эйнхарт** (на фото) приняли участие в марафоне, где участников расстреливали красками и цветной пудрой. Получилось очень ярко! Чудо команда!



Вино **В&Г Кот дю Рон** было представлено на кулинарном фестивале "**COCHON 555**" 7 аперля в Newseum в шате Вашингтон.

**COCHON 555**: пять поваров, пять поросят, пять виноделов, пять лет! Этот кулинарный конкурс и дегустационное событие проводится ежегодно в разных городах США. В этот раз клинарный тур знаменует свой 5ти летний юбилей. Это событие создано для продвижения национального сельского хозяйства и дискуссии о сохранение наследия

метного свиноводства, каждое событие принимает пять местных поваров и ставит им задачу приготовить меню из одной 200 фунтовой специально выведенной породистой свинки, используя все части, от пяточка до хвоста. Двадцать судей (кулинарные светила) и 400 гостей голосуют за "лучший кусочек дня".

Шеф-повара, сомелье, потребители и торговцы вином насладились этим событием, разнообразием вкусов и вином!

Более подробная информация: <http://www.cochon555.com>

Полная презентация события 2013 и гастрольный график: [http://j.mp/5th\\_YearDeck](http://j.mp/5th_YearDeck).

### Французские вина в турне по США – включая вино из Гастрономической коллекции The Pairing Collection Lobster & Shrimp (Лобстер и Креветка)

Стартовал очередной амбициозный и захватывающий тур по США - « Вина Франции » (Сореха). Цель этих турне состоит в том, чтобы представить людям французское вино в качестве повседневного наслаждения в хорошо подобранном сочетании с американской кухней. В этом году впечатляющий автобус движется по восточному побережью, начиная с Майами. Одним из вин, предложенных на дегустацию, стало **The Pairing Collection Lobster & Shrimp (Лобстер и Креветка)**. Вино встретило большой успехом и фотографии были размещены в различных социальных сетях, особенно в Twitter и Instagram блогером Линдси Джонсон.

Следующие города-остановки: Атланта, Вашингтон, Филадельфия, Нью-Йорк и Бостон!



### БРАЗИЛИЯ

Отличная новость!! **Vaz**, один из самых преданных амбассадоров вин Бартон и Гестье, открыл новую точку **Super Deli Fiorentino**, и конечно, вина **B&G** и здесь стали неотъемлемой частью его винной коллекции! Vaz стал участником программы «Знаток вин в Шато Маньоль» в 2009 г.





Вина Barton & Guestier широко представлены по всей Бразилии, по всей стране проходят дегустации, промо акции с подарочными упаковками, рекламными каталогами и публикациями в прессе.



## ПАНАМА

Вина B&G Reserve в Ресторане Tantalo Restaurant в Casco Viejo на Панаме.



[К началу](#)

## (5/6) НОВЫЕ НАГРАДЫ и СВЕЖЕЕ ИЗ ПРЕССЫ



- **The Pairing Collection Salmon & Trout 2012**  
Бронзовая медаль  
New Brunswick Wine Excellence Award - Канада



**The Pairing Collection Chicken & Turkey 2011**

**THE BEST BUY Wine & Degustation 2013**  
Чехия



**Thomas Barton Reserve Privée Médoc 2010**

Награжден: 89 баллов от Андреаса Ларсона – Лучший Сомелье Мира 2007

Дегустационная оценка:

Глубокий рубиновый цвет с пурпурным оттенком, трендовый аромат молодого дуба, специй и черных ягод ; на вкус концентрированное и мощное ; богатое и плотное с мощной танинной структурой, сочными спелыми ягодами, темным шоколадом. Длительное кружевное послевкусие и притягательные ягодные нотки ; хороший потенциал выдержки.

Отмечен 88 Маркусом Дел Монего - Лучший Сомелье Мира 1998. на 100% «дегустации в слепую» – Журнал «TASTED MAGAZIN



**B&G Passeport Вуврэ 2011 & B&G Passeport Розэ д'Анжу**  
**ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ**

Гид Gilbert & Gaillard - Франция



**Прину Нуар 2011**

Отмечен 4 бокалами (4 из 5)

**Guide Hubert** – Франция

**Original B&G Merlot 2011**

Рекомендация 2 Звезды (Ausgezeichnet mit 2 Vivre-Sonnen) !

**Savoir Vivre** - Германия





### Thomas Barton Reserve Сент-Эмилион 2010

«Отпразднуйте всем миром этот День Святого Патрика с Томас Бартон!

Томас Бартон Réserve Сент-Эмильон имеет прекрасный букет с доминирующей ноткой черешни. Оно полностью раскрывается на нёбе, и продолжится, чтобы представить хорошо сбалансированные роскошные танины и длительное послевкусие. Это вино будет прекрасно сочетаться с блюдами из птицы, такими как утка, и с морской рыбой, такой как морской черт, поэтому убедитесь, что в сопровождение этого сказочно богатого вина, вы можете побаловать себя вкусной едой,».

[www.cheekycooks.com](http://www.cheekycooks.com) - Nathasha – Ирландия



### B&G Passeport Сент-Эмилион 2010

Wine Enthusiast – США - Buying Guide рейтинг: 87

### B&G Passeport Бордо Блан 2011

Wine Enthusiast – США - Buying Guide рейтинг: 87



### B&G Passeport Сотрэн 2010

Wine Enthusiast – США - Buying Guide рейтинг: 87

«Ароматы спелых белых фруктов и меда делают это вино прекрасным, с ароматным началом, сладостным вкусом, и ноткой ботритис. Ароматы меда и персика в послевкусие продолжают легкой кислотностью. "»

### B&G Passeport Margaux 2010

Wine Enthusiast – США - Buying Guide рейтинг: 87

«Это Марго насыщено плотными танинами, которые подкреплены ароматами ежевики и нотками свежей черной сливы. Оно имеет плотную структуру, соответствующую году, в то время как финал раскрывает сочные фрукты"»



### B&G Passeport Бодо Руж 2010

Wine Enthusiast – США - Buying Guide рейтинг: **BEST BUY**

"Это вино богато древесными нотками и ароматами черной смородины и специй. Аромат подкреплен богатой танинной структурой и хорошей кислотностью. Вы можете пить это вино сейчас или оставить выдерживаться на год "»



## (7) ПОЛЕЗНАЯ ПРАКТИКА

**Лучший подарок: Френч Том в подарочной упаковке на промопаллете**

Этот эффектный красный промопаллет составлен из 90 бутылок **Фенч Том Бордо руж** в упаковках-тубах **станет идеальным инструментом для промо акций во время Новогодних праздников**. В это время все потребители ищут подарки!

*The perfect gift*

Френ Том Бордо Руж станет идеальным подарком: это красное вино **АОС Бордо** отличного качества, а красная подарочная упаковка, подчеркнутая серебристыми деталями, придает этому вину в упаковке крайне пристижный образ.

Этот промопаллет будет полностью подготовлен и доставлен на палетах 1/4 – **то есть он сразу готов к установке!** Все что Вам нужно сделать, это установить ценник!

Этот промопаллет будет готов к отправке в Августе. Для предзаказа (до конца июня) и за дополнительной информацией обращайтесь к Вашему представителю или к [petra.frebault@barton-guestier.com](mailto:petra.frebault@barton-guestier.com).



[К началу](#)

## (8) СОЧЕТАНИЕ ВИНА И ТРАПЕЗЫ

В преддверии выхода кулинарного паспорта от шеф-повара Фредерика



Французские вина, и в особенности вина АОС, лучше всего оцениваются в сочетании с трапезой. Вот почему вся команда В&Г и прежде всего наш **шеф-повар Фредерик Прувуае** занят подготовкой **кулинарного паспорта** - Passport. Этот новый инструмент продаж и продвижения будет содержать кладесь доступных **региональных рецептов французской кухни**, каждый из которых станет прекрасным сочетанием с каждым из вин коллекции **АОС Barton & Guestier Passeport**.

Шеф-повар Фредерик рад предложить Вам аппетитное введение с его рецептом **Фуа-гра в террин**:

**Время подготовки: 10 минут**

**Время приготовления: 30 минут**

**Время охлаждения: 1 час**

### Ингредиенты (4 персоны):

- 190 гр полуприготовленной фуа-гра + 100 гр на сервировку
- 2 яйца
- 250 гр сливок (30% жирности)
- Соль и белый молотых перец

### Способ приготовления:

- Разогреть сливки
- Смешать миксером фуа-гра, сливки и яйца
- Приправить солью и перцем.
- Заполнить этой смесью неглубокие формочки для террин
- Накрывать фольгой и готовить 15-30 минут а в разогретой духовке при температуре 90°C (194°F). Время приготовления будет зависеть от глубины формочек и их наполнения.
- Вы можете поставить в духовку емкость с водой для создания уровня влажности.
- Когда вы берете террины из духовки, смесь не должна приставать к стенкам формочек. Дайте им остыть перед тем как поставить их на час в холодильник.



### **Перед подачей:**

- Нарезьте оставшуюся фуа-гра пластинами, и выложите поверх каждой террин
- Подавать немедленно со свежим хлебом

**Идеальное сочетание: Barton & Guestier Passport Сотерн!**

Кулинарный Паспорт будет выпущен на французском, английском, испанском и русском. Станьте первым, кто получит его на нашем стенде на Vinexpo!

[К началу](#)

## (9) ЛЮДИ

### Интервью

#### Соланж ГАЛАН

#### Управляющая Шато Маньоль и руководитель Школы «Знатоки вин»



#### **Каково было Ваше первое впечатление от имиджа бренда V&G по прибытии в компанию в 1998 году?**

В первую очередь, в то время, я была очень впечатлена сильным международным имиджем V&G не только в Северной Америке, но и во всей Европе, в Южной и Центральной Америке, в России, в Азии ...

Я помню, что одна из первых групп с которой я работала, это были наши дистрибьюторы из Бразилии, где вина V&G уже очень хорошо продавались!

#### **Каков, по Вашему мнению, бренд-образ V&G на сегодняшний день?**

Сегодня Barton & Guestier предлагает своим клиентам большой выбор французских вин.

Крепкие отношения, которые мы создали с нашими дистрибьюторами и партнерами-виноградями позволяют нам создавать великие вина в каждой категории. Год за годом, урожай за урожаем качество остается приоритетом, и оно соответствует и отвечает ожиданиям наших клиентов.

Новые вина, новые бренды, новые упаковки также создаются, чтобы соответствовать мировым тенденциям и вкусу наших клиентов.

Постоянное стремление компании к инновациям является ключом к успеху!

#### **В каком направлении Вы видите возможности развития?**

Я считаю, что Франция дарит хороший потенциал Barton & Guestier, хотя рынок очень конкурентный и сложный, особенно для брендов.

За ее пределами, я думаю, что Азия, быстро развивающийся рынок. Существует, конечно, Китай, но и другие страны, как Вьетнам, Филиппины, Малайзия ... это цель на многих последующие года!

#### **В чем Ваше самое большое достижение?**

Шато Маньоль является восхитительным хозяйством, в котором мы принимаем каждую неделю наши дистрибьюторы со всего мира.

Делиться своими знаниями с ними дает мне большую сатисфакцию. Стоит отметить, что французская винная промышленность имеет очень сложную организацию, я стараюсь, донести информацию в доступном для всех форме. Когда гости уезжают, они имеют более глубокое понимание, и наверняка они становятся великими амбассадорами вин V&G!

#### **Каково Ваше самое лучшее воспоминание, связанное с Шато Маньоль? И самое мрачное?**

На протяжении многих лет, я должна сказать, у меня была возможность встречаться с замечательными людьми из разных культур, иногда очень отличаются от нашей!

Таких воспоминаний множество, как я меня учили танцевать Сиртаки или Самба в гостинице замка, петь с некоторыми русскими гостями, играть в "петанк" с корейцами ...

Это напоминает нам о том, что Шато Маньоль также прекрасное место с теплой атмосферой, где все гости чувствуют себя как дома. И это заставляет меня чувствовать себя особенной, когда через несколько месяцев после визита, некоторые гости просто пишут мне письмо, просто чтобы поздравиться и поблагодарить команду Шато за незабываемые моменты!

Марчные воспоминания ... У меня таких нет, поэтому, пока все хорошо!

#### **Какое Ваше любимое вино V&G?**

У меня таких много! Это зависит от случая, настроения ... трудно выбрать одно, поэтому я скажу два из моих любимых вин V&G. Первое это Passerport Сансера, очень ароматное и свежее на вкус. Я люблю его

само по себе, на аперитива. Второе Томас Бартон Réserve Марго, сложное вино с хорошим балансом и долгим послевкусием. Отлично с говядиной!

*Соланж присоединилась к команде Barton & Guestier в 1998 году после того, как получила свой первый опыт в некоторых из самых престижных Шато региона (Chateau Mouton Rothschild, Chateau Haut Brion). Она получила степень магистра в области управления бизнесом и диплом в бизнесе вина и дегустации. Большой любитель вин, Соланж свободно говорит на французском и английском языках (она провела 3 года в Сан-Франциско), замужем, имеет 2 детей, она любит путешествовать и проводить моменты с друзьями за бокалом вина!*

[К началу](#)

## (10) ПЛАНЫ

**Встретьте команду В&G!**

**Вы можете запланировать встречу с Вашим представителем уже сейчас, просто нажав на адрес его электронной почты:**

- **16-20 Июня 2013 – Vinexpo Bordeaux – Франция – Стенд N° D-289**  
Контакт В&G : [philippe.marion@barton-questier.com](mailto:philippe.marion@barton-questier.com)



- **20-25 Октября 2013 – TFWA – Канн – Франция**  
Контакты В&G:  
[philippe.marion@barton-questier.com](mailto:philippe.marion@barton-questier.com) – [marina.julien@barton-questier.com](mailto:marina.julien@barton-questier.com)
- **10-14 Февраль 2014 – Prodexpo – Москва - Россия**  
В&G contact: [Alexandra.vnukovskaya@barton-questier.com](mailto:Alexandra.vnukovskaya@barton-questier.com)
- **19 Марта 2014 – France Under One Roof – Лондон - Англия**  
Контакт В&G: [Ignacio.marcos@barton-questier.com](mailto:Ignacio.marcos@barton-questier.com)
- **23-25 Марта 2014 – Prowein – Дюссельдорф – Германия**  
Контакты В&G : [philippe.marion@barton-questier.com](mailto:philippe.marion@barton-questier.com) - [Alexandra.vnukovskaya@barton-questier.com](mailto:Alexandra.vnukovskaya@barton-questier.com)
- **Март 2014 – TANG JIU HUI 2014 – Шенгду – Китай**  
Контакт В&G: [carlos.varela@barton-questier.com.cn](mailto:carlos.varela@barton-questier.com.cn)
- **6-10 Апреля 2014 – Duty Free Show of the Americas – Орlando - США**  
Контакты В&G: [audrey.clos@barton-questier.com](mailto:audrey.clos@barton-questier.com) – [philippe.marion@barton-questier.com](mailto:philippe.marion@barton-questier.com)

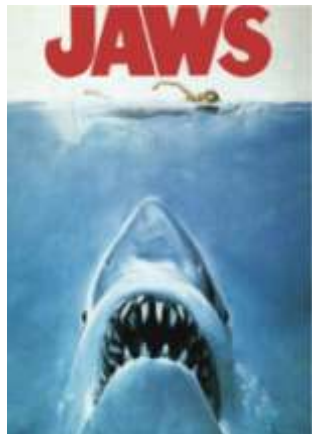
[К началу](#)

## (11) ИСТОРИЯ

История Barton & Guestier увлекательна и богата. Почти три века вин, этикеток, рынков, людей и увлечений ...

Откройте для себя некоторые известные и легендарные фильмы, в которых вина V&G были и будут представлены!

### ЧЕЛЮСТИ с V&G Божоле



Помните, первый в истории фильмов ужасов с большой акулой-людое режиссера **Стивена Спилберга**? Это было в 1975 году. **Рой Шнайдер** в роли шефа полиции показан, открывающий (и наливающий на 2/3 большой бокал!) **V&G Божоле**, эта сцена в его доме длится в течение нескольких минут,

**ДНЕВНИК БРИДЖИТ ДЖОНС** с вином **Бордо Резерв 1725** и **БЕЛЫЙ ОЛЕАНДР** с **V&G Грав Блан** с актерами **Рене Зельвегер** и **Ноа Уаил** в 2002.



**Идентификация Борна** с **1725 Бордо Резерв** и **Мэтт Дэймон** в роли **Джейсон Борн** в знаменитом фильме по роману **Роберта Ладлэма** в 2002 году. **1725 Бордо резервная** снималась в Париже.

Скоро: мы вам точно говорим... романтическая комедия с **V&G Кот де Прованс, Кот дю Рон и Макон Виляж**.

Но только тсссс: это совершенно секретно! Съемки режиссером **Антуанетты Бомар** (**Счастливая домохозяйка, Лофт**) в процессе. Приблизительная дата выхода: **ноябрь 2013!**



[К началу](#)