



LOUIS
CHAVRON

PRODUIT EN FRANCE
LOUIS
CHAVRON

LE VRAI FRANCAIS
CHAVRON
VIN MOUSSEUX
La méthode Charmat
Brut
ROSE

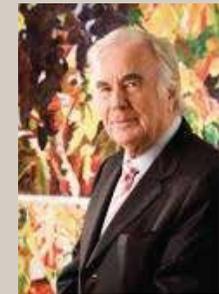
Importé en France par Louis Chavron, 11700 France



Группа Castel – одна из крупнейших винных компаний Франции

Group Castel была основана в Бордо в 1949 году семьей из 9 братьев и сестер. Более 60 лет они направляли всю свою энергию, знания и опыт на продвижение французских вина во всем мире. Кроме этого, компания занимается развитием пивного сектора и направлением безалкогольных напитков в Африке.

Под руководством основателя и президента **Пьера Кастеля** Группа стала крупнейшим производителем вина во Франции и в Европе, и второй по объемам производства пива и безалкогольных напитков в Африке. Повышая компетенцию в этих секторах с самого основания компании, Castel контролирует качество всех продуктов на каждом этапе, от выращивания и сбора винограда до поступления к потребителю.



Pierre Castel



Реклама, Тур де Франс 1966 года

Castel является международно признанным именем, подкрепленным рядом известных брендов и Шато. Компания присутствует в более чем **130** странах мира

В группу Castel входят следующие компании:

Société des Vins – бывший основной конкурент компании в секторе производства вина, второй по величине во Франции

Nicolas – крупнейшая сеть специализированных винных магазинов

Sautejeau-Bauquin – №1 в Мюскаде и **Friedrich** – №1 по Bag In Box в регионе Луары

Oenoalliance в Бордо, находящийся в десятке лидеров

Сегодня Group Castel :

№1 по винам Франции

№2 по пиву и безалкогольным напиткам Африки

№3 по вину во всем мире

Общий оборот Группы – **4,6 млрд.бутылок** в год

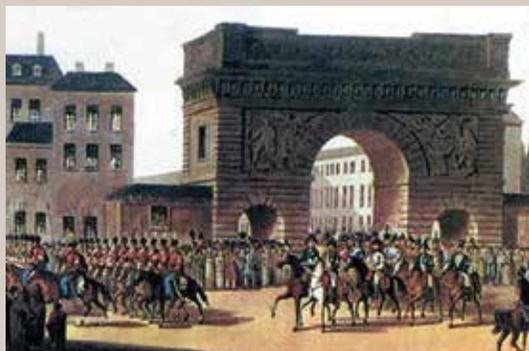
Оборот по вину – **640 млн.бутылок** в год

(**20%** экспорт, **80%** внутренний рынок Франции)



30 марта 1814 года доблестные русские войска, одержавшие победу над наполеоновской армией, под звуки Преображенского марша торжественно вступили в Париж. Армия императора Александра I не собиралась грабить Париж, чтобы отомстить за Москву. Русские были великодушными победителями.

Французы встречали русскую армию почестями и восторгом. Как писал в своих воспоминаниях «Русские в Париже в 1814 году» поэт К. Н. Батюшков: "...Наконец мы в Париже. Море народу... Все кричат: «Да здравствуют русские!»" Государь, не боясь, среди волн народа остановился у полей Елисейских... Народ был восхищен, а мой казак, кивая головой, говорил мне: "Ваше Благородие, они с ума сошли..."



В Париже царил атмосфера праздника. Русские офицеры отмечали окончание войны, перемежая шуточки элегантным флиртом, соперничая между собой в скачках и пиршествах. Особой любовью наших гусар пользовались вина и коньяки известного французского винодела Луи Шаврона.

Как пелось в гусарской песне того времени:

Наконец, француз ретивый
Русским войском покорен.
Мы за взятие Парижа
Несравненный пьем Chavron!
Гром победы, раздавайся!
Наш гусарский эскадрон
Пьет у Лувра! Мы в Париже!
"Суши хрусталь" !
Салют, Chavron!..



Вино игристое белое брют
Регион: изготовлено во Франции

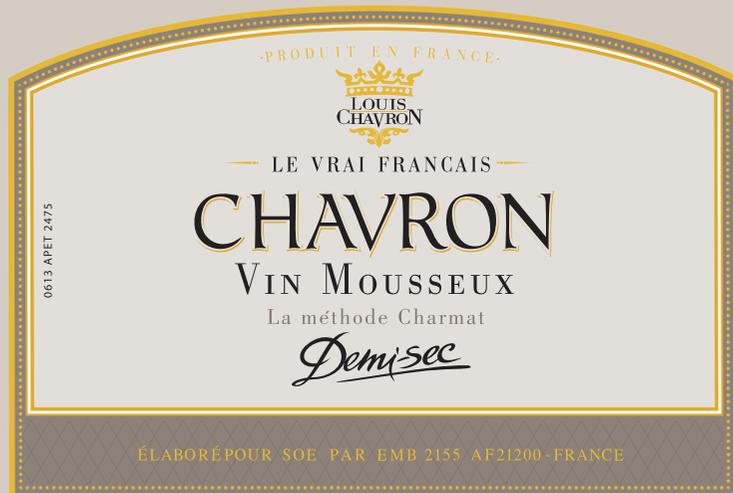
Описание: Платье вина желтого цвета с зеленоватыми бликами. Искрящееся вино с красивым блеском и тонкими изящными нитями мелких пузырьков. Букет гармонично сочетает в себе ароматы свежих ягод и цветов. Вкус чистый, ясный, свежий, с выраженной минеральностью и длительным послевкусием.

Гастрономические сочетания:

Рекомендуется подавать хорошо охлажденным, в качестве аперитива.

11582





Вино игристое белое полусухое
Регион: изготовлено во Франции

Описание: это вино приятного искрящегося светло-соломенного цвета, легкие пузырьки держатся долго и образуют воздушный мусс. В деликатном аромате преобладают тона дюшеса и тропических фруктов, которые сопровождаются освежающим вкусом с цитрусовой кислинкой.

Гастрономические сочетания: Великолепно в качестве аперитива, к различным закускам и десертам.

28615





Вино игристое белое полусладкое
Регион: изготовлено во Франции

Описание: Это вино приятного искрящегося светло-соломенного цвета, легкие пузырьки держатся долго и образуют воздушную пену. В аромате преобладают тона тропических фруктов, которые оттеняются освежающим вкусом с нотками цукатов.

Гастрономические сочетания: Рекомендуется подавать охлажденным до 8°C. Великолепно в качестве аперитива, к различным закускам и десертам.

29019





Вино игристое розовое полусладкое
Регион: изготовлено во Франции

Описание: Это легкое, хорошо сбалансированное вино красивого искрящегося розового цвета. Легкие пузырьки держатся долго и образуют воздушную пену. В аромате преобладают тона спелых ягод и фруктов, которые оттеняются освежающим вкусом.

Гастрономические сочетания: Великолепно в качестве аперитива, к различным закускам и десертам.

11582

