



MAISON BOUEY

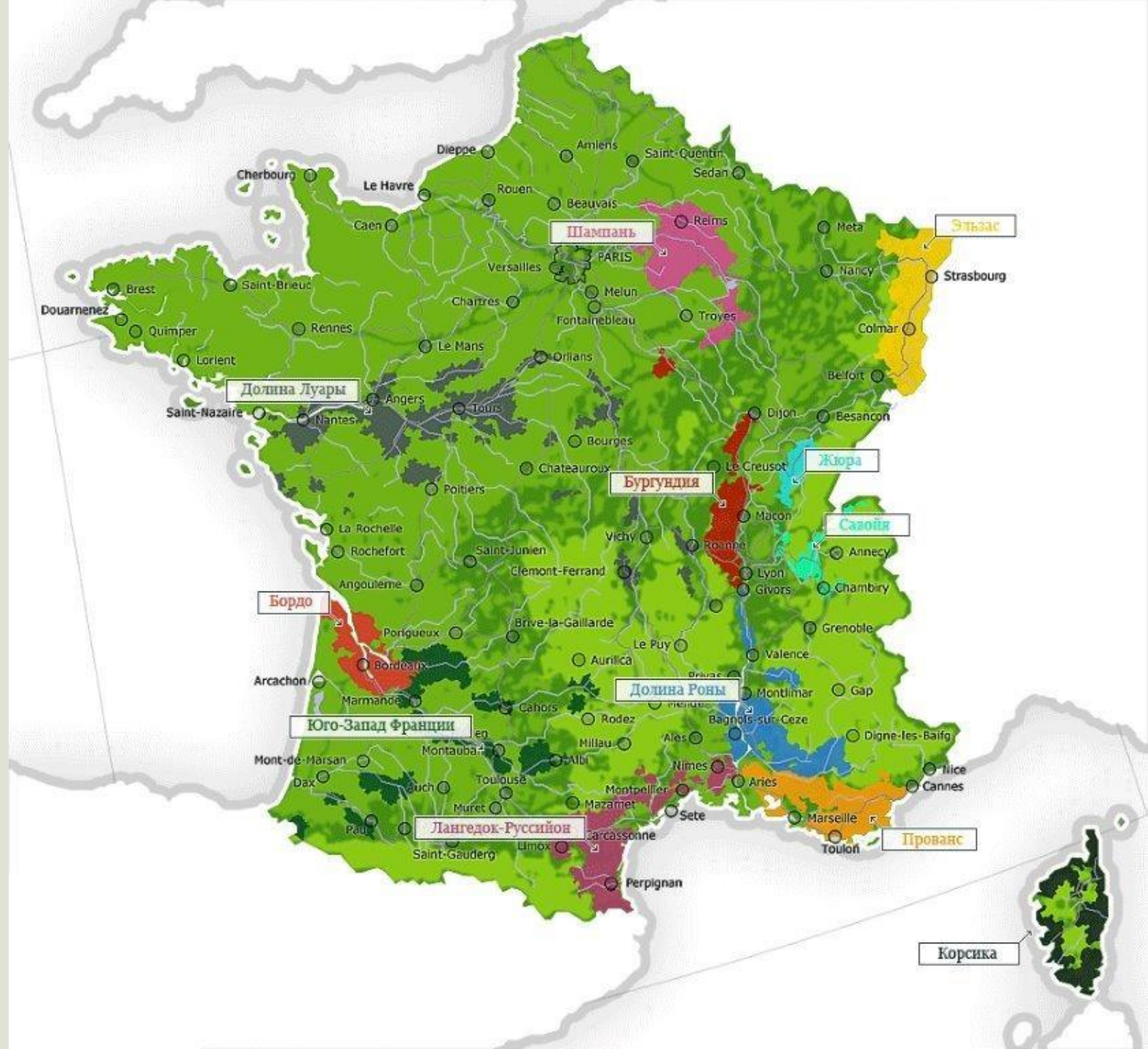
une histoire de famille depuis 1821

ФРАНЦИЯ
БОРДО



ФРАНЦИЯ

- На сегодняшний день во Франции выделяют 10 основных винодельческих регионов
- Годовой объем производства – 7-8 миллиардов бутылок (крупнейший производитель в мире)
- Общая площадь виноградников – 836 999 Га (второе место после Испании)
- Доля на мировом рынке вина – 17,6% (первое место)
- Доход отрасли – 18 миллиардов евро



Классификации вин и качественные стандарты

AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)

Контроль по происхождению, самые дорогие вина, соответствующие правилам своего апелласьона. Перед продажей каждая бутылка проходит дегустацию.

Слово «d'Origine» обычно заменяется конкретным названием.

VDQS (Vin Delimite de Qualite Superieure)

Вина-кандидаты, ожидающие присвоения категории AOC. Хотя требования к этой группе несколько ниже, но большинство производителей стараются придерживаться самых высоких стандартов.

VdP (Vin de Pays)

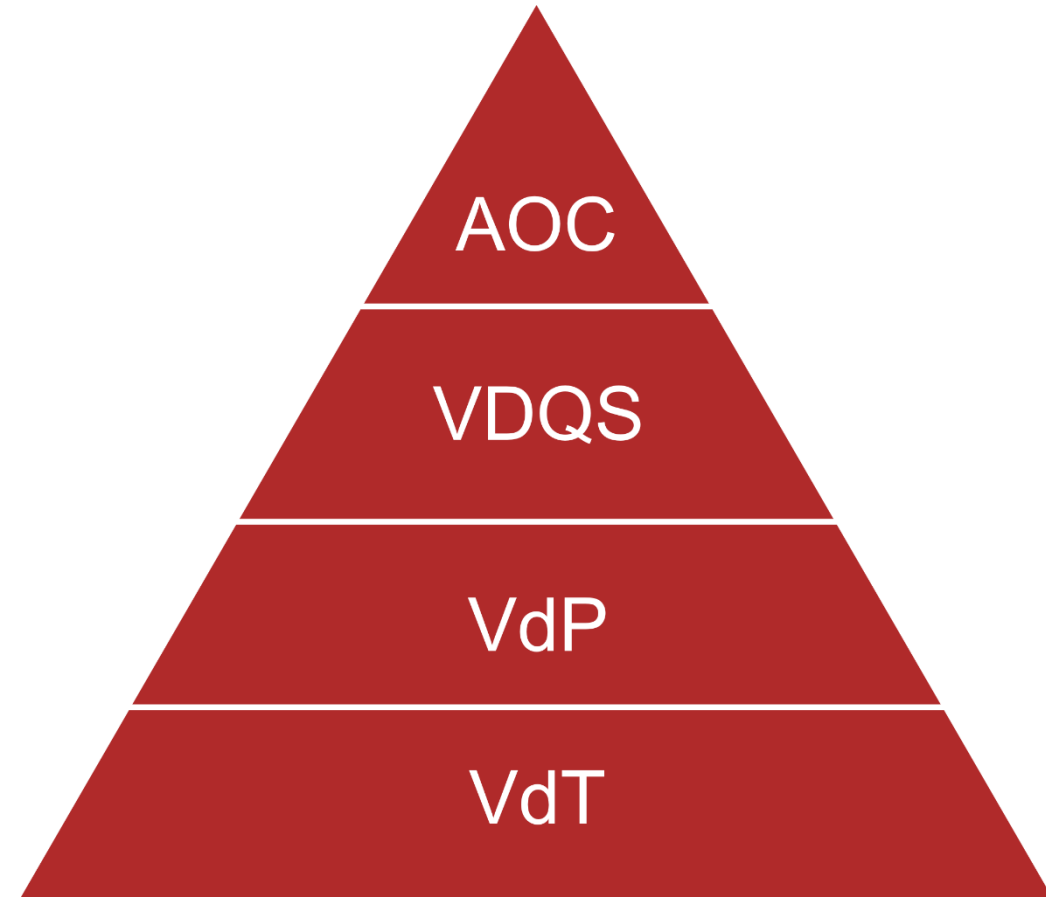
Французские вина из регионального виноматериала, контролируются только крепость напитка, сорт и урожайность винограда. В основном это продукция небольших сельских винодельческих предприятий, но по качеству она может не уступать высшей категории.

VdT (Vin de Table)

Обычные столовые вина, сделанные на территории Франции, которые проходят лишь лабораторный контроль. В их производстве можно использовать виноматериал из других стран Европейского Союза.

Cru

На этикетке значит, что виноград выращен на плантации, исторически дающей лучший урожай, чем окружающие. Это показатель высочайшего качества.





MAISON BOUEY

une histoire de famille depuis 1821

С 1821 г.

Семейное наследие

Настоящее семейное наследие с 1821 года. В 2021 году семья Буэ отпразднует 200 лет семейного виноделия.

Компания Мезон БУЭ в настоящее время развивает свою деятельность в более чем шести десятках стран мира. Были осуществлены значительные инвестиции, благодаря которым компания оснастилась самым передовым оборудованием. С этой же целью были введены в строй новые производственные помещения, винохранилища и винодельни.



40 000 000

Бутылок ежегодно

производит компания Мезон Буэ



250 000

Бутылок в день

Максимальные
производственные
мощности Мезон Буэ



98 %

ГОДОВОГО ОБЪЕМА

производимой продукции компания экспортирует:

- Франция 50%
- Азиатско-Тихоокеанский регион 25%
- Европа 18%
- США 5%



Стефан Деренонкур

Начиная с 2007 года, компания Мезон Буэ сумела заложить основы подлинной дружбы со Стефаном Деренонкуром. Эта дружба, основанная на страстной любви к вину, пробудила к жизни неповторимый стиль – залог высочайшего качества и непревзойденного мастерства. В то время как журнал «The Wine Spectator» и мировая винная пресса почитают Стефана Деренонкура как «самого талантливого винодела в мире», сам он выстроил исключительные партнерские отношения именно с Домом Буэ для того чтобы создавать незаурядные и уникальные вина.



LES PARCELLES DE STÉPHANE DERENONCOURT



Коллекции Derenoncourt от Maison Bouey, предлагают эксклюзивные вина, квинтэссенцию лучших сортов винограда Бордо и терруаров.

В связи с ноу-хау Maison Bouey, опыт Стефана Деренонкура породил уникальную коллекцию Les Parcelles, основанную на методе «выбора сюжета», до сих пор предназначавшемся для классификации Grands Crus.

Белое сухое.

Сорт винограда: Совиньон Блан (50%),
Семильон (50%)

Категория: АОС

Регион: Бордо.

Алкоголь: 12,5%

Яркое золотистое вино.

Ароматное, с цитрусовыми оттенками и
яркой ноткой грейпфрута.

Вкус округлый, сбалансированный с
фруктовым и минеральным
послевкусием.

LES PARCELLES DE STÉPHANE DERENONCOURT BLANC



Красное сухое.

Сорт винограда: Мерло (100%)

Категория: АОС

Регион: Бордо.

Алкоголь: 13,5%

Вино выдерживается 6 месяцев в чанах и бочках.

Вино насыщенного красного цвета с оттенками фиолетового с ароматом свежих фруктов.

Превосходный сбалансированный вкус и шелковистые танины, придающие этому вину особую элегантность.

LES PARCELLES DE STÉPHANE DERENONCOURT ROUGE



Белое полусладкое.

Сорт винограда: Семильон (60%), Совиньон Блан (30 %), Мюскадель (10 %)

Категория: АОС

Регион: Бордо

Алкоголь: 11%

Вино бледно-желтого цвета с ярким блеском.

Очень свежее, цветочное и фруктовое благодаря выдержке в стальных чанах.

Округлое и ароматное во вкусе.

Подавать охлажденным до 8-10 С как аперитив или к морепродуктам (крабы, лобстеры), а также к белой рыбе под анисовым соусом.

BEAU RÊVE DE TRADITION BLANC MOELLEUX



Красное сухое.

Сорт винограда: Каберне Совиньон (50%),
Мерло (42%), Пти Вердо (8%)

Категория: АОС ПЕССАК – ЛЕОНЬЯН

Регион: Бордо

Алкоголь: 13%

Вино насыщенного глубокого гранатового цвета.

Пряный аромат раскрывается фруктовыми нотами. Элегантное, с мягкими танинами, с хорошей структурой и кислотностью вино имеет потенциал к выдержке.

Подавать при температуре 16-18 С к запеченным перепелкам, тушеной телятине или миноге с засахаренным луком-пореем.

CHÂTEAU PONTET – CAILLOU



Красное сухое.

Сорт винограда: Мерло (80%), Каберне-Совиньон (20%)

Категория: АОС БОРДО СУПЕРИОР

Регион: Бордо.

Алкоголь: 12,5%

Ассамбляж выдерживается 12 месяцев в дубовых бочках после традиционной винификации в стальных чанах.

После сбора урожая используется отбор ягод для контроля качества.

Подавать при температуре 16-18 С к пирогу Шаркутье, блюдам традиционной французской кухни, барбекю и сырам.

CHÂTEAU DU BERNAT D'EXCEPTION



Красное сухое.

Сорт винограда: Мерло (60%), Каберне Совиньон (40%)

Категория: АОС

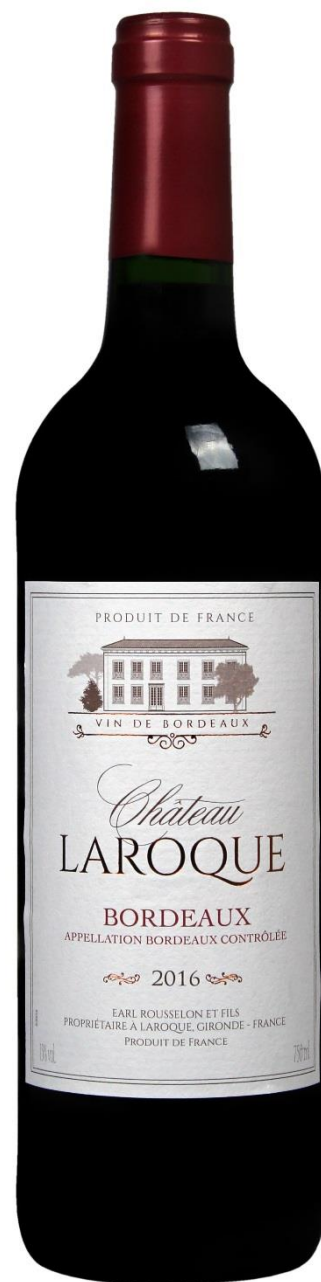
Регион: Бордо.

Алкоголь: 13%

Вино насыщенного гранатового цвета.
В аромате явственно чувствуются
смородина, ежевика и малина.
Утонченный вкус с приятным фруктовым
послевкусием.

Подавать при температуре 16-18 С к
паштетам, запеченной свинине с
морковью, тажину из курицы с курагой
или черносливом.

CHÂTEAU LAROQUE



Красное сухое.

Сорт винограда: Мерло (90%), Каберне Фран (5%), Каберне Совиньон (5%)

Категория: АОС СЕНТ - ЭМИЛЬОН ГРАН КРЮ

Регион: Бордо

Алкоголь: 13%

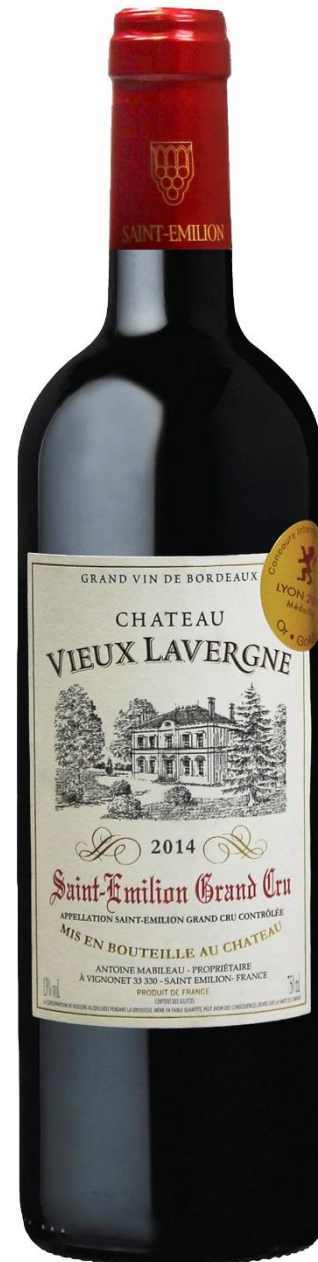
Вино яркого гранатового цвета.

В аромате улавливаются изящные нотки букета красных ягод.

Округлое с фруктовыми нотками и зрелыми танинами.

Подавать при температуре 14-16 С после двух часов аэрации. Идеально к говядине, утке, голубю и различным видам дичи. У вина хороший потенциал к выдержке (6-8 лет).

CHATEAU VIEUX LAVERGNE



Красное сухое.

Сорт винограда: Каберне Совиньон (60%),
Мерло (40%)

Категория: АОС О-МЕДОК

Регион: Бордо.

Алкоголь: 14,5%

Впечатляющие ароматы черных ягод и
сливы.

Зрелое, богатое во вкусе, хорошо
сбалансированное вино с потенциалом к
выдержке.

Гармоничное, сбалансированное и
жирное вино, которое с годами
приобретет дополнительную сложность.

CHÂTEAU DU MONT



Красное сухое.

Сорт винограда: Каберне Совиньон (55%), Мерло (45%)

Категория: АОС О-МЕДОК

Регион: Бордо.

Алкоголь: 14,5%

Вино плотного темно-рубинового цвета с фиолетовыми отражениями. Демонстрирует яркий аромат, сотканный из нот черной смородины, вишни, сливы и пряностей.

Вкус вина полный, щедрый, глубокий, с гармоничной структурой, нотами черной смородины и вишни, приятными танинами и долгим послевкусием. Вино превосходно сочетается с блюдами из мяса и дичи, с птицей, уткой магре и твердыми сырами.

CHÂTEAU LA REINE PERGANSON



Красное сухое.

Сорт винограда: Мерло (55%), Каберне Фран (25%), Каберне Совиньон (25%)

Категория: АОС

Регион: Бордо

Алкоголь: 14%

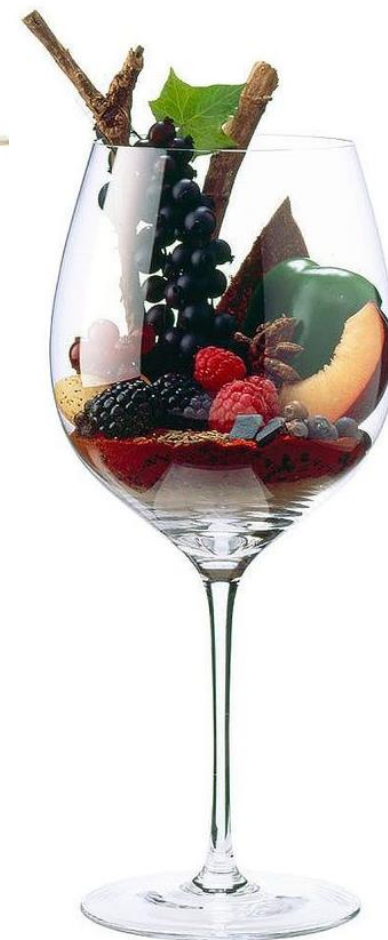
Вино насыщенного гранатового оттенка.
В аромате на первый план выходит черная смородина.

Полнотелое, сложное, танинное вино,
элегантное и сбалансированное.

Длительное послевкусие.

Подавать при температуре 16-18 С к пирогу
с лесными грибами, фазану, тушеным
утиным ножкам, шоколадно-ореховому
фондану.

FAMILLE BOUEY



Красное сухое.

Сорт винограда: Мальбек (100%)

Категория: АОС Каор.

Регион: Бордо.

Алкоголь: 14%

Вино насыщенного красного цвета с легким оттенком фиолетового.

Округлое, фруктовое вино с мягкими танинами и ярким ароматом.

CHÂTEAU CAZERAC

