

Champagne Bourgeois
Шампанское « БУРЖУА »
Уг Буржуа
коммерческий директор

Champagne BOURGEOIS
43 Grande rue BP.16
02310 Crouttes sur Marne

Тел.: 03 23 82 15 71 Факс: 03 23 82 55 11
E-mail : Contact@champagne-bourgeois.com
www.champagne-bourgeois.com

Шампанское «Буржуа» (Bourgeois)
Ответственный за торговлю- господин Уг Буржуа (Hugues Bourgeois)
Rue Paul Hivet - F 02310 Charly sur Marne
Тел.: +33(0)3 23 82 15 71 Факс: +33 (0)3 23 82 55 11
www.champagne-bourgeois.com
contact@champagne-bourgeois.com

Торговый дом « Буржуа »

Смысл традиции

Производитель в долине Марны, Мишель Буржуа сумел сохранить независимость своего семейного предприятия. Требовательный к качеству своего шампанского, он продолжает традицию, основанную на валоризации известных сортов винограда провинции Шампань: Шардоне, Пино чёрного и Пино Мёнье. Это один из редких сборщиков, практикующих традиционное виноделие, используя метод разовой ферментации напитка (вторая, кисломолочная, не допускается с целью сохранения фруктовой кислоты, которая удерживает натуральный аромат вина, приближая вкус шампанского к вкусу самих ягод).

Сбор винограда в 1934 году

Занимаясь виноградарством с 1794 года, фирма « Буржуа » производит подлинное шампанское, верное самому духу наименования по происхождению.

Наши погреба

Шампанское «Буржуа» (Bourgeois)
Ответственный за торговлю- господин Уг Буржуа (Hugues Bourgeois)
Rue Paul Hivet - F 02310 Charly sur Marne
Тел.: +33(0)3 23 82 15 71 Факс: +33 (0)3 23 82 55 11
www.champagne-bourgeois.com
contact@champagne-bourgeois.com

Эту аутентичность подчёркивает единственный в своём роде рыцарский герб, украшающий этикетки бутылок. Для дома «Буржуа» он является символом особого внимания и услуг, которые фирма оказывает своим клиентам. В постоянном поиске удовлетворения придаётся значение каждой детали. Например, бутылки престижных кюве (выжимка самого высокого качества) «Cuvée de l' Ecu» («Кюве дё л' Экю») и «Cuvée du Dernier Siècle» («Кюве дю дернье сиекл») венчают оловянные колпачки.

Сегодня Дом «Буржуа» производит более 350000 бутылок, распространяемых во Франции и за границей. Он получил признание лучших профессионалов за превосходное сочетание предлагаемых качества и цены.

Ферментаторы

Шампанское «Буржуа» представляет гамму продукции одновременно классическую и дерзкую, соответствующую каждому из моментов застолья от аперитива до обеда. Именно сплав труда виноградарей и творчества составляет репутацию Дома «Буржуа». Отведайте обязательно!

Господин и госпожа Буржуа с сыном

Шампанское «Буржуа» (Bourgeois)
Ответственный за торговлю- господин Уг Буржуа (Hugues Bourgeois)
Rue Paul Hivet - F 02310 Charly sur Marne
Тел.: +33(0)3 23 82 15 71 Факс: +33 (0)3 23 82 55 11
www.champagne-bourgeois.com
contact@champagne-bourgeois.com

Оценки, отзывы, специальные награды

Признание аутентичного шампанского

Выходцы из семьи виноградарей, укоренившихся в долине Марны в XIX веке, Буржуа продолжают традицию и развивают хозяйство с поразительным инновационным чутьём. Занявшись коммерцией в 1987 году, фирма, тем не менее, продолжает оставаться производителем.

С десяти принадлежащих им гектаров Мишель Буржуа и его сын Уг получают вина, зачастую признанные и отмеченные наградами за их аутентичность и творческий потенциал.

Последние годы особенно богаты победами : Дом «Буржуа» становится лауреатом в Лондоне, Монреале и в Токио. Эти успехи подтверждают результаты французских конкурсов и рейтинги лучших справочников вин, среди которых «Гид Ашет » (Le Guide Hachette des Vins).

Следует отметить полугодовой выход журнала «Les Belles Vues »* («Ле Бель вю»), выпускаемого Буржуа. Он адресован всем любителям хороших шампанских вин, увлеченных историей этого легендарного напитка , его производством и нравами и обычаями региона Шампань.

*Этот журнал вы можете получить бесплатно, обратившись в фирму «Буржуа».

Шампанское «Буржуа» (Bourgeois)
Ответственный за торговлю- господин Уг Буржуа (Hugues Bourgeois)
Rue Paul Hivet - F 02310 Charly sur Marne
Тел.: +33(0)3 23 82 15 71 Факс: +33 (0)3 23 82 55 11
www.champagne-bourgeois.com
contact@champagne-bourgeois.com

Несколько рекомендаций и оценок

Франция

Гид вин «Ашет» (Le Guide Hachette des Vins)

2006

«Cuvée de l'Ecu 1999» («Кюве дё л' Экю») : ** (две звёздочки)

«Cuvée Rosé» («Кюве розе») : ссылка

2005

«Cuvée Brut Sélection» («Кюве брют селексьон») : ** (две звёздочки) / особая симпатия (coup de cœur)

«Cuvée du Dernier Siècle 1995» («Кюве дю дернье сиекль 1995»): ** (две звёздочки)

2004

«Cuvée Brut Sélection» («Кюве брют селексьон») : ** (две звёздочки)

«Cuvée de l'Ecu 1998» («Кюве дё л' Экю 1988») : ссылка

2003

«Cuvée du Dernier Siècle 1995» («Кюве дю дернье сиекль 1995»): ** (две звёздочки) /особая симпатия (coup de cœur)

2000

«Cuvée de l'Ecu» («Кюве дё л' Экю») : * (одна звёздочка)

Международный конкурс «Chardonnay du Monde» («Шардоне дю монд»)

2005

«Cuvée de l'Ecu» («Кюве дё л' Экю»): серебряная медаль

Канада

Международный конкурс «Sélection Mondiales des Vins de Montréal »

2004

«Cuvée de l'Escu» («Кюве дё л' Экю») : золотая медаль

«Cuvée Brut Sélection» («Кюве брют селексьон») : золотая медаль

Англия

«Лондонский международный конкурс вин и спиртовой продукции» (The International Wine and Spirit Competition London)

2004 и 2005

«Cuvée de l'Escu» («Кюве дё л' Экю»): серебряная медаль

Конкурс «Decanter World Wine Awards London»

«Cuvée de l'Escu» («Кюве дё л' Экю»): бронзовая медаль

Япония

Конкурс «Japan Wine Challenge Tokyo»

2005

«Cuvée de l'Escu» («Кюве дё л' Экю»): золотая медаль

«Cuvée du Dernier Siècle» («Кюве дю дернье сиекль »): серебряная медаль

«Cuvée Brut Sélection» («Кюве брют селексьон») : серебряная медаль

Шампанское «Буржуа» (Bourgeois)
Ответственный за торговлю- господин Уг Буржуа (Hugues Bourgeois)
Rue Paul Hivet - F 02310 Charly sur Marne
Тел.: +33(0)3 23 82 15 71 Факс: +33 (0)3 23 82 55 11
www.champagne-bourgeois.com
contact@champagne-bourgeois.com

Шампанское «Cuvée de l'Écu Millésimée vintage » («Кюве дё л'Экю миллезиме»)

Миллезиме-шампанское долгой выдержки, производимое из винограда урожая одного самого лучшего года.

гамма «Престиж» (gamme prestige)

Идеальное в качестве аперитива и в сочетании с рыбой и ракообразными, утончённое, полное свежести шампанское «Cuvée de l'Écu» Буржуа обеспечит успех вашим приёмам!

Газовыделение в этом шампанском специального года обильное. Цвет ярко-жёлтый с нюансами золотого. Вино отличается высокой степенью блеска.

Носовое восприятие мощное и экспрессивное. Оно выделяет регистр цветочных ароматов, таких как цветок акации, флёрдоранж с цедрой манго.

Вторая волна аромата приносит хвойные нотки, заострённые капелькой ментола.

Ощущения во рту подтверждают мощь носового восприятия. Вино приятное, богатое и хорошо структурировано.

Дозировка уравновешена, сдержана и обеспечивает долгое цветочное послевкусие. Несколько лимонных ноток придают ему освежающий характер.

«Cuvée de l'Écu» Дома «Буржуа» является результатом селекции исключительного года и лучших земель. Это миллезиме выработано только из одного сорта винограда -«Шардоне».

Категория по содержанию сахара: брют

Шампанское «Буржуа» (Bourgeois)

Ответственный за торговлю - господин Уг Буржуа (Hugues Bourgeois)

Rue Paul Hivet - F 02310 Charly sur Marne

Тел.: +33(0)3 23 82 15 71 Факс: +33 (0)3 23 82 55 11

www.champagne-bourgeois.com

contact@champagne-bourgeois.com

Шампанское «Cuvée du Dernier Siècle Millésimée vintage» («Кюве дю дернье сиекл миллезиме»)

гамма «Престиж» (gamme prestige)

«Cuvée du Dernier Siècle» Дома «Буржуа» приятно дегустировать, это настоящее событие!

Воздух во взаимодействии с вином вызывает волну фруктовых запахов персика, груши, абрикоса. Также распознаются ноты цитрусовых, с явно выраженным ароматом розового грейпфрута.

Последняя волна винного букета доносит едва уловимые оттенки пряностей и засушенных цветов.

Вкус чёткий, с яркими лимонными нотами. Сбалансированная дозировка воздействует на нёбо придавая ощущения округлости и, в финальной стадии, мягкости и свежести.

Вино долгой выдержки и урожая наилучшего года, шампанское «Cuvée du Dernier Siècle» произведено из Пино чёрного, Шардоне и Пино Мёнье.

Категория по содержанию сахара: брют

Шампанское «Буржуа» (Bourgeois)
Ответственный за торговлю- господин Уг Буржуа (Hugues Bourgeois)
Rue Paul Hivet - F 02310 Charly sur Marne
Тел.: +33(0)3 23 82 15 71 Факс: +33 (0)3 23 82 55 11
www.champagne-bourgeois.com
contact@champagne-bourgeois.com

Шампанское «Cuvée Sélection Rosé» («Кюве селексьон розе»)

«Rosé Sélection Brut» («Розе селексьон брют») Дома «Буржуа» -шампанское одновременно сильное и деликатное. Обладая лёгким фруктовым оттенком, оно оставляет ощущение натуральной свежести от аперитива до момента трапезы.

Маленькие и интенсивно выделяющиеся пузырьки формируют широкий белый ободок. Шампанское прозрачное, цвета розового лосося.

Носовое восприятие мощное и экспрессивное.

Типичные ароматы красных ягод, малины, красной смородины.

При дегустации проявляются нотки изюма, личи, легкий оттенок карамели.

Это великолепное розовое шампанское –результат лёгкой мацерации винограда сорта «Пино Мёнье».

Категория по содержанию сахара: брют

Шампанское «Буржуа» (Bourgeois)

Ответственный за торговлю- господин Уг Буржуа (Hugues Bourgeois)

Rue Paul Hivet - F 02310 Charly sur Marne

Тел.: +33(0)3 23 82 15 71 Факс: +33 (0)3 23 82 55 11

www.champagne-bourgeois.com

contact@champagne-bourgeois.com

Шампанское «Cuvée Brut Sélection» («Кюве брют селексьон»)

«Cuvée Brut Sélection» Дома «Буржуа» это очень сбалансированное кюве, которое вы сможете оценить во время праздничных и будничных застолий.

Шампанское цвета золота с бронзовым отливом. Вино прозрачное с блеском.

Носовое восприятие выделяет фруктовую гамму с нотами зрелости.

Ароматы засахаренных фруктов, айвового мармелада, груши и абрикоса приносят ощущение мягкости. Во взаимодействии с воздухом раскрывается смесь ароматов цитрусовых и скошенной травы с нюансами солодки.

Шампанское деликатно воздействует на нёбо, создавая ощущение округлости. Это кюве мощное и щедрое.

Послевкусие ясное и мягкое.

Произведено из трёх сортов винограда: Пино чёрного, Пино Мёнье и Шардоне.

Ёмкость: полбутылки (0, 37 литра), бутылка (0, 75 литра), магнум (1,5 литра), жербоам (3 литра), матузале (6 литров).

Шампанское «Буржуа» (Bourgeois)
Ответственный за торговлю- господин Уг Буржуа (Hugues Bourgeois)
Rue Paul Hivet - F 02310 Charly sur Marne
Тел.: +33(0)3 23 82 15 71 Факс: +33 (0)3 23 82 55 11
www.champagne-bourgeois.com
contact@champagne-bourgeois.com

Категория по содержанию сахара: брют

Шампанское «Cuvée Brut Tradition» («Кюве брют традисьон»)

Мягкость и щедрость «Cuvée Brut Tradition» фирмы «Буржуа» своим присутствием придаст уникальность вашим семейным, дружеским или профессиональным торжествам!

Печатляет цвет вина: золотисто-жёлтый с яркими отблесками.

Интенсивное газовыделение формирует обильный мусс. Ароматы этого кюве - в фруктовом и мягком регистре персика и груши. Характер шампанского усиливается с раскрытием ноток цитрусовых и экзотических фруктов и подчёркивается лёгким запахом растительности и сена.

«Cuvée Brut Tradition» Дома «Буржуа» выработано из Пино Мёнье, Пино чёрного и Шардоне.

Категории по содержанию сахара: брют и полусухое

Шампанское «Буржуа» (Bourgeois)
Ответственный за торговлю- господин Уг Буржуа (Hugues Bourgeois)
Rue Paul Hivet - F 02310 Charly sur Marne
Тел.: +33(0)3 23 82 15 71 Факс: +33 (0)3 23 82 55 11
www.champagne-bourgeois.com
contact@champagne-bourgeois.com