

FINIDIA  
IMPORT





# ¿Quiénes somos?



## Mathieu Philippot

Maestría en Negocios Internacionales  
en el Tecnológico de Monterrey

Experiencia en la industria de  
importación de vinos en Shanghai,  
China



## Mark Niesl

Licenciatura en Administración  
económica en la UNIVA de Guadalajara

Varios años de experiencia en la  
auditoria de bancos – experto  
financiero



## Luis Díaz

Maestría en Negocios Internacionales  
en el Tecnológico de Monterrey

Experiencia en comercialización y  
Marketing  
Start-up Business

# ¿Qué ofrecemos?

Selección de 2 marcas de Champagne finos de alta calidad, premiados en concursos internacionales y europeos.

Importación directa de los viñadores en Francia, reduciendo el costo final del producto y garantizando un control total de los productos (**Calidad, conservación, entregas, disponibilidad y flexibilidad**).

Servicio único y directo con 3 socios confiables viviendo en Guadalajara, en contacto directo con los proveedores franceses.

Empresa multicultural, joven y flexible con ganas de satisfacer una demanda de Champagne creciente en un mercado con alto potencial de desarrollo.



¿Qué productos?

---



# Champagne Baudry Cuvée Brut Privilège

&

# Champagne Laurenti Grande Cuvée



# Champagne Baudry

## Cuvée Brut Privilège

Composición:

**80% de Pinot Noir | 20% de Chardonnay**

Maduración de 3 años en las bodegas Baudry.

Olor fino caracterizado por aromas de frutas amarillas y flores blancas.

La primera sensación de sabor es viva y continua siendo suave sostenida por esta vivacidad. Sobresalen notas de anís y regaliz. La finura y la frescura de las burbujas se asocian para prolongar el sabor de este Champagne.

El diseño moderno de la botella así como el color del vino evocan momentos conciales y festivos entre amigos.



# Champagne Laurenti Grande Cuvée



Composición:

**70% de Pinot Noir | 30% de Chardonnay**

Maduración de 3 años en las bodegas Laurenti.

Olor fino con toques de regaliz y de limón maduro. Predominan aromas de frutas blancas, pera y manzana asociados con cítricos.

Al primer ataque vivo de Chardonnay con sabor a frutas blancas y cítricos le sigue la potencia y la elegancia del Pinot Noir.

Diseño simple y clásico de la botella que representa la autenticidad y la alta calidad de éste vino..

# Premios en Concursos

## Champagne Baudry



Guide Hachette 2014

Medalla de Oro y trofeo del mejor espumoso en  
“Vinalies Internationales 2013”

Premio de excelencia en “Vinalies Nationales 2013”

Medalla de Plata en “los mejores vinos espumosos  
del mundo 2012”



## Champagne Laurenti

Medalla de plata en: “Grande Médaille d’Or 2012  
Grand Gold Medal”

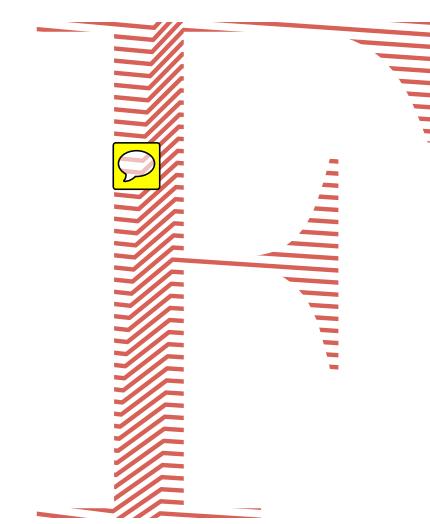
Medalla de Oro en: “Médaille d’Argent 2012  
Silver Medal”



# ¿Por qué elegir nuestros Champagne?

Precio bajo a pesar de una producción limitada. Nuestros viñadores se enfocan en la transmisión de la cultura del Champagne, y no en su comercialización lucrativa. Este precio refleja únicamente la fabricación, sin ningún costo de marketing asociado a su comercialización.

Alta calidad del jugo extraído de la uva, permitiendo una mejor vinificación, según métodos ancestrales. Envejecimiento de las botellas de 3 años en las bodegas para agregar carácter y equilibrio al vino.



Bajo rendimiento debido a una selección estricta de la mejores uvas en el viñedo (las uvas pútridas están eliminadas de la producción), y a cosechas manuales que permiten un alto nivel de calidad.

Producción limitada que se traduce por una exclusividad de nuestros vinos en los países fuera de Francia.

Producción anual mediana en comparación a otras marcas de Champagne comerciales, debido un bajo rendimiento del viñedo

# Plan de Comunicación

---

Sponsorship de eventos.

- **Bodas**
- **Wine testing.**
- **Catas especiales para empresas.**
- **Lanzamiento de nuevos productos.**

Incentivos para empleados de nuestros clientes.

Artículos promocionales para clientes (champañeras, vasos, tapas herméticas, displays, flyers, posters, etc...)



F I N I D I A

I M P O R T

# Contacto

---



## Mathieu Philippot

---

Tel. +521 331 822 6289  
[mathieu@finidia-import.com](mailto:mathieu@finidia-import.com)  
C.E.O / Supply Manager

## Mark Niesl

---

Tel. + 521 331 133 0049  
[mark@finidia-import.com](mailto:mark@finidia-import.com)  
C.E.O / Commercial Manager

## Luis Díaz

---

Tel. +521 333 814 8318  
[luis@finidia-import.com](mailto:luis@finidia-import.com)  
C.E.O / Operational Manager