

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
auditoría 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.

C H A M P A G N E

Baudry



¿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”

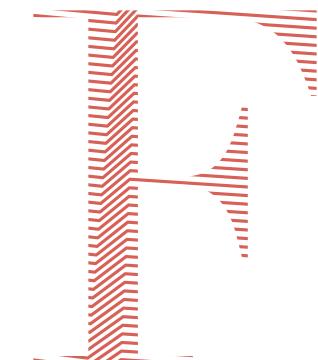
Medalla de Oro en: “Médaille d’Argent 2012
Silver Medal”



¿Por qué elegir nuestros Champagne?

- Rendimiento -

bajo



- Calidad -

alta calidad del jugo
extraído de la uva.

- Producción anual -

mediana.

- Precio -

bajo a pesar de una
producción limitada.

- Producción -

limitada (exclusividad).

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...)

FINIDIA
IMPORT



Contacto



Mathieu Philippot

Tel. +52 1 331 822 6289
mathieu@finidia-import.com
C.E.O / Supply Manager



Mark Niesl

Tel. + 52 1 331 133 0049
mark@finidia-import.com
C.E.O / Commercial Manager



Luis Díaz

Tel. +52 1 333 814 8318
luis@finidia-import.com
C.E.O / Operational Manager

Champagne Baudry

Cuvée Brut Privilège

Champagne Baudry

Cuvée Brut Privilège