

Lịch sử ra đời

Vào năm 1922, trước những khó khăn trong việc buôn bán các loại rượu, 14 người trồng nho vùng Riceys đã quyết định thành lập một trong những hợp tác xã kinh doanh rượu lâu đời nhất nước Pháp, Hợp tác xã vùng Riceys.

Và, cũng trong khoảng thời gian đó, các loại rượu vang trắng, rượu vang đỏ và rượu thượng hạng Rosé được Hợp tác xã vùng Riceys gia tăng sản xuất.

Đến năm 1927, những chai Champagne đầu tiên của Hợp tác xã vùng Riceys được bán chủ yếu tại thị trường nội địa như Paris, phía Bắc nước Pháp và thị trường quốc tế như Bỉ.

Năm 1980, các vườn nho phát triển mở ra một thời kỳ buôn bán thuận lợi hơn và cũng từ đó, thương hiệu Marquis de Pomereuil ra đời, dựa theo tên của Hầu tước vùng Riceys vào thế kỷ thứ 18.

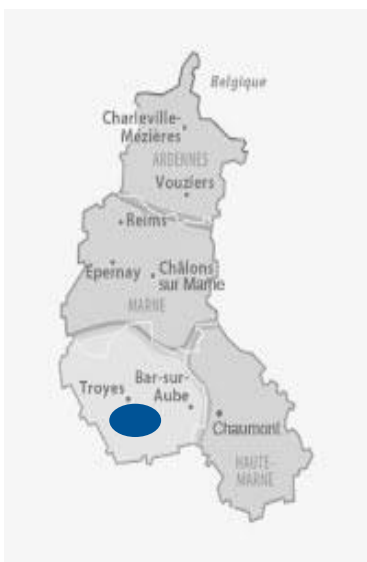
Ngày nay, 55 người trồng nho lành nghề của vùng Riceys vẫn đang tiếp tục phát triển và quản lý vườn nho của họ theo hướng chuyên nghiệp. Những con người đó, với những nỗ lực không ngừng nghỉ, tiếp tục kế thừa, phát huy tinh thần doanh nhân được truyền tải từ thế hệ cha ông, đã từng bước cách tân và hiện đại hóa Hợp tác xã vùng Riceys nhằm mục đích đem đến cho du khách và khách hàng thân thiết những sản phẩm và dịch vụ với chất lượng tốt nhất.



Hình ảnh



Vị trí địa lý



Riceys, bao gồm 95 héc-ta đất rộng lớn, là một trong những vùng sản xuất Champagne lớn nhất của Pháp.

Hợp tác xã vùng Riceys sản xuất những loại rượu vang hảo hạng với hương vị đặc trưng mà trong số đó rượu vang Pinot Noir là đặc biệt hơn cả..

Phân bố đều trong vùng Côte des Bar, nho Pinot Meunier và nho Chardonnay là những nguyên liệu chính để làm ra những loại champagne hảo hạng, quý hiếm.

Các yếu tố chính

95 héc-ta diện tích đất trồng
Pinot noir, pinot meunier et chardonnay

Số lượng thành viên trong Hợp tác xã
55 người trồng nho

Bề dày kinh nghiệm sản xuất rượu
Gần 100 năm

GAULT ET MILLAU
Điểm số khoảng 13,5 và 15,5

Sản lượng thường niên
80 000 chai champagne

Sản phẩm

Brut Sélection



Thành phần

Pinot noir: 1/3
Pinot meunier: 1/3
Chardonnay: 1/3

Thường thức rượu

Hương thơm của rượu bao gồm hương thơm của phúc bồn tử (quả mâm xôi) và quả đào. Khi nếm rượu, chúng ta sẽ cảm nhận thấy vị trái cây hòa lẫn với hương vị mật ong.

Món ăn dùng kèm

Các món nấm.

Cuvée Spéciale



Thành phần

Chardonnay: 40%
Pinot noir: 40%
Pinot meunier: 20%

Thường thức rượu

Loại champagne này mang một mùi vị thanh tao, kín đáo của hỗn hợp tinh dầu bạc hà và cam thảo. Khi nếm rượu, chúng ta sẽ cảm nhận thấy mùi vị đặc trưng, thanh mát của xoài.

Món ăn dùng kèm

Cốt lết sốt kem.

Les Fondateurs



Thành phần

Pinot noir: 34%
Chardonnay: 66%

Thường thức rượu

Nhờ vào hương vị đậm, nồng, nguyên chất của, rượu vang Les Fondateurs, đã khẳng định được giá trị là một trong những loại rượu cao cấp và hảo hạng nhất.

Món ăn dùng kèm

Những món ăn được nấu từ gia cầm, động vật hoang dã.

Đối tác và giải thưởng



LIÊN HỆ

DEALEXPORT
contact@dealexport.com
www.dealexport.com