

## Lịch sử ra đời

Năm 1966, tại trung tâm Champagne-Ardenne, trên vùng đồi Sézanne Champagne VIGNIER lần đầu tiên được sản xuất bởi ông Paul VIGNIER. Sau đó, việc trồng trọt canh tác phát triển và những khoản đầu tư đầu tiên của ông Vignier đem lại kết quả tốt đẹp. Năm 1974, mối liên doanh đối tác với nhà LAURENT PERRIER và BRICOUT được thành lập và kéo dài suốt 23 năm sau đó.

Năm 1989, với niềm đam mê với nền văn hóa rượu, ông Jean-Philippe, con trai của ông Paul Vignier, bắt đầu việc nghiên cứu về sản xuất rượu.

Năm 1995, được sự trợ giúp của bà Lucile, vợ ông, hai người đã quyết định gây dựng lại việc trồng nho của gia đình và thành lập thương hiệu « Champagne Vignier ». Ngay từ buổi đầu thành lập, hai vợ chồng đã lựa chọn chỉ bán duy nhất loại rượu vang Millesimés ủ 3 năm.

Từ năm 2003, nhà Vignier thiết lập mối quan hệ hợp tác với nhà VEUVE CLICQUOT PONSARDIN để được nhận thêm nguồn đầu tư cũng như sự hỗ trợ từ những chuyên gia quốc tế để ngày một cải thiện chất lượng rượu Champagne của họ.



## Hình ảnh



## Vị trí địa lý



Vườn nho gồm 9 hecta đất trồng tọa lạc tại 3 ngôi làng vùng Barbonne-Favel, Sézanne và Saudoy.

Vườn nho này chỉ chủ yếu trồng các loại nho Chardonnay, cho phép họ làm ra loại rượu vang trắng hảo hạng « lanc de blancs ».

## Các yếu tố chính

**9 HA DIỆN TÍCH ĐẤT TRỒNG**  
Vùng đồi Sézanne

**NHO CHARDONNAY**  
Champagne blanc de blancs

**CÁCH THỨC TRỒNG TRỌT**  
Luôn tìm tòi học hỏi để phát triển bền vững

**ĐỐI TÁC**  
Veuve Clicquot Ponsardin

**SẢN LƯỢNG HÀNG NĂM**  
11 000 chai champagne

## Sản phẩm

### Blanc de blancs



#### Thành phần

Chardonnay: 100%

#### Thường thức rượu

Một tổ hợp hương thơm thanh tao của những loài hoa, loại trái cây vàng hòa quyện với hương vanille ngọt dịu.

#### Món ăn dùng kèm

Thịt gia cầm, thịt cừu, cá tráp hoàng đế.

### Rosé 2011



#### Thành phần

Pinot noir: 60%  
Pinot meunier: 25%  
Chardonnay: 15%

#### Thường thức rượu

Một hương vị nhẹ nhàng được tạo ra từ tổ hợp các loại trái cây đỏ như sơ ri, mâm xôi, dâu và hương rượu trái cây. Ngoài ra, còn xen lẫn chút hương thơm ngọt dịu của bánh biscuit và bánh ngọt.

#### Món ăn dùng kèm

bánh tart sốt kem hạnh nhân, kem trái cây.

## Đối tác và giải thưởng



#### LIÊN HỆ

DEALEXPORT  
contact@dealexport.com  
www.dealexport.com