

## LỊCH SỬ HÌNH THÀNH

Vườn nho Allouchery Bailly rộng 5,5 héc-ta, trồng chủ yếu nho Pinot Noir, Chardonnay và Meunier, tại vùng Montagne de Reims, nơi được nhận danh hiệu Premier Cru của các loại rượu thượng hạng.

Từ năm 1953, nhờ vào sự giúp đỡ của hợp tác xã, gia đình nhà của thương hiệu rượu Allouchery Bailly đã xây dựng hầm ủ rượu tại nhà, hoàn toàn theo truyền thống của vùng. Chính nhờ điều đó, thương hiệu đã sản xuất và đưa ra thị trường các sản phẩm rượu thượng hạng, Ngoài ra, nhờ vào sự đa dạng thổ nhưỡng nên vườn nho luôn cung cấp được những sản phẩm hảo hạng và đặc trưng.

Từ năm 2010, thương hiệu được điều hành bởi Camille, thế hệ thứ 4 trong gia đình, thừa hưởng tất cả những kinh nghiệm quý báu và dựa trên đó để gìn giữ và tiếp tục phát triển giá trị truyền thống của dòng họ.

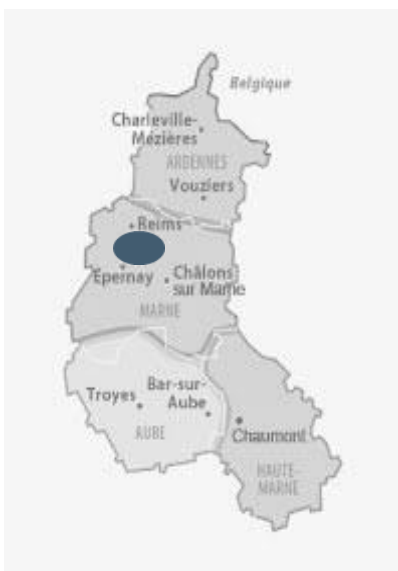


Vườn nho rất chú trọng vào việc bảo vệ môi trường nên hạn chế sử dụng các sản phẩm kiểm dịch thực vật, thuốc trừ sâu. Trồng trọt thuận tự nhiên và sử dụng máy cày đã được áp dụng vài năm trong nhà vườn.

## HÌNH ẢNH MINH HỌA



## VỊ TRÍ



Vườn nho nằm tại trung tâm của vùng Montagne de Reims, được danh hiệu 1er Cru. Sự đa dạng thổ nhưỡng tại đây đã mang lại sự phong phú, đặc trưng cho các sản phẩm rượu của vùng.

Vườn nho trồng trọt thuận tự nhiên và giới hạn các sản phẩm kiểm dịch thực vật, thuốc trừ sâu. Thương hiệu đạt được chứng nhận nhà vườn trồng nho phát triển bền vững và có giá trị bảo vệ môi trường cao.

## THÔNG TIN CHÍNH

**VƯỜN NHO ĐƯỢC CHỨNG NHẬN 1<sup>er</sup> CRU**

**3 LOẠI NHO CHÍNH**  
Pinot Noir - Chardonnay – Pinot Meunier

**5,5 HÉC TA DIỆN TÍCH ĐẤT TRỒNG**

**VITICULTURE REASONED**

**SẢN LƯỢNG THƯỜNG NIÊN**  
25 000 chai rượu

## DANH MỤC SẢN PHẨM XUẤT KHẨU

### Diapason Brut 1<sup>er</sup> cru



#### Thành phần

Pinot noir : 75%  
Pinot meunier : 10%  
Chardonnay : 15%

#### Thường thức rượu

Rượu vang tươi, cay nồng mạnh mẽ xộc vào mũi cộng với mùi thơm ngọt ngào của quả lê. Rượu có vị thanh, trang trọng và kết cuối là hương thơm trái cây.

#### Món ăn dùng kèm

Phô mai hoặc salad thịt dê kèm mật ong.

### Mélomane Brut rosé 1<sup>er</sup> cru



#### Thành phần

Pinot noir : 20%  
Pinot meunier : 45%  
Chardonnay : 35%

#### Thường thức rượu

Champagne sủi bọt mạnh mẽ với hương thơm trái cây. Khi nếm, rượu sẽ mang đến một cảm giác tươi mát. Hương vị rượu sẽ kéo dài rất lâu.

#### Món ăn dùng kèm

Bánh chocolate, bánh dâu, các loại bánh ngọt tráng miệng khác.

### Intermède Brut Millésimé 1<sup>er</sup> cru



#### Thành phần

Pinot noir : 60%  
Chardonnay : 40%

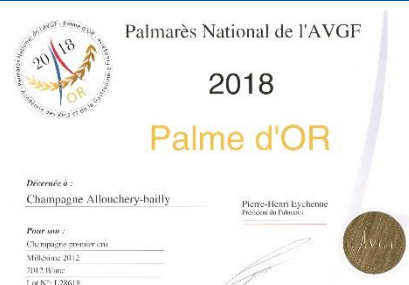
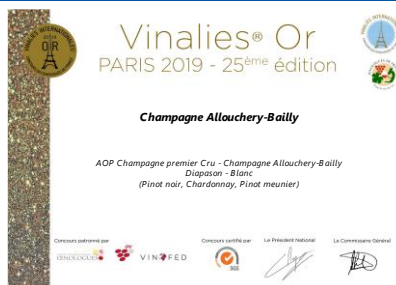
#### Thường thức rượu

Rượu sủi bọt có màu vàng óng cộng thêm hương thơm tinh tế đến từ hoa chanh và hoa nhài. Khi uống vào sẽ đem đến vị của các loại trái cây nhiệt đới.

#### Món ăn dùng kèm

Phô mai nấu chín, các loại cá trắng (nước ngọt Đại Tây Dương)

## ĐỐI TÁC VÀ GIẢI THƯỞNG



### CONTACT

**DEALEXPORT**  
contact@dealexport.com  
www.dealexport.com