

Компании CASTEL



❖ *История компании CASTEL – это история нескольких поколений одной семьи, объединенных любовью к вину и посвятивших себя любимому делу.*

❖ *Компания Castel Frères была основана Пьером Кастелем и его братьями и сестрами в 1949 году. С этого времени была создана широкая линейка известных брендов и приобретено несколько известнейших Шато.*



❖ *Сегодня Castel – это семейная компания мирового масштаба, вина которой представлены в более чем 30 странах мира. Винодельня располагает 2000 бочек из французского и американского дуба.*

❖ *Окруженные со всех сторон горами, виноградники произрастают в особых условиях с благоприятным микроклиматом.*

❖ *Оборот - 800 миллионов евро*

❖ *9 дочерних организаций в мире*

❖ *20 поместий. Вина и виноград от 2500 виноделов*



Компании CASTEL



- ❖ 500 млн. бут. в 2017г. Каждую секунду в мире продается 16 бутылок, произведенных Castel Frères.
- ❖ 7 заводов с 29 разливочными линиями. Возможность розлива от 6000 до 25000 бут. в час
- ❖ 7800 наград и медалей за последние 10 лет
- ❖ 250 сотрудников работают с 7000 клиентами в более, чем 125 странах
- ❖ № 1 Во Франции
- ❖ №1 В Европе
- ❖ №1 Поставщик французских вин в мире
- ❖ № 3 Поставщик вин в мире

Baron d'Orcel Blanc



- ❖ *Вино столовое, сухое, белое.*
- ❖ *Светло-соломенного цвета с зелеными бликами.*
- ❖ *В букете чувствуются ароматы лайма, грейпфрута и крыжовника, а также легкий цветочные тона.*
- ❖ *Вкус освежающий и долгий.*
- ❖ *Отличный вариант для легких закусок, морепродуктов и летних салатов.*
- ❖ *Подавать охлажденным.*

Baron d'Orcel Blanc Moelleux



- ❖ *Вино столовое белое полусладкое*
- ❖ *Светло соломенного цвета*
- ❖ *В аромате прослеживаются тона зеленого яблока, спелого персика и тропических фруктов.*
- ❖ *Во вкусе сбалансированное, яркое и свежее, с приятной сладостью в послевкусии.*
- ❖ *Хорошо сочетается с закусками, легкими салатами, морепродуктами и молодыми сырами.*
- ❖ *Подавать слегка охлажденным*



Baron d'Orcel Rouge



- ❖ *Вино столовое красное сухое*
- ❖ *Рубиново-пурпурного цвета*
- ❖ *В букете ощущается аромат спелых слив и перечные нотки.*
- ❖ *Вкус мягкий и бархатистый.*
- ❖ *Идеальное сопровождение для ростбифа, свинины, пасты*
- ❖ *Подавать при температуре 18С*





Baron d'Orcel Rouge moelleux

- ❖ *Вино столовое красное полусладкое*
- ❖ *Глубокого рубиново-красного цвета*
- ❖ *С ароматом темных фруктов.*
- ❖ *Во вкусе преобладают тона черной смородины, приятно сочетающиеся с легкой ненавязчивой сладостью.*
- ❖ *Хорошо сочетается с закусками, легкими салатами, мясным ассорти, пиццей и молодыми сырами.*
- ❖ *Подавать слегка охлажденным*