

6月24日,河南云飞酒业联合法国罗赞联合酒业,在郑州举办了“法国罗赞·兰豪仕新品上市会”。与会的数百名高端人士,一同品鉴了法国罗赞·兰豪仕刚上市的新品。

当天,与会人员还品尝到了法国波尔多产区、美国产区及意大利产区等5款顶级葡萄酒,与晚宴的美食相得益彰,共享美好夜晚。

晚报记者 袁瑞清 牛山山

河南云飞牵手法国罗赞·兰豪仕新品上市会 开启葡萄酒浪漫之旅



河南省酒业协会会长熊玉亮为本次活动致辞



河南云飞酒业副总闫丽(左)、法国罗赞联合酒业总经理菲利普·爱普拉德(中)、法国罗赞联合酒业中国区经理孙佳林(右)



与会嘉宾在现场品尝到高级葡萄酒

新品上市,共品美酒

尽管当天的活动需凭邀请函才能参加,但美酒的诱惑力还是吸引了数百名消费者前来。记者在现场看到,偌大的多功能厅内座无虚席,而空气中也弥漫着美酒的芬芳。

特意赶来参加活动的李先生,供职于郑州一家房地产公司,平时就喜欢品尝葡萄酒。“这次机会挺难得的,能品尝到正宗的法国AOC级别葡萄酒,想想都让人兴奋。”

美酒的诱惑力实在不小,与好朋友一同赶来的张小姐对干白情有独钟,每次轻尝一口杯中的葡萄酒,她都要闭上眼睛享受一会儿,脸上洋溢满足的笑容。

“一瓶好的葡萄酒是品位、品质和文化的象征,它们都经过几代酿酒师的沉淀与积累,是经得起时间的推敲,包含历史精华的液体。”在会上,张小姐不时对同伴说道。

“葡萄酒是一个探索不尽的美妙世界,葡萄酒是世界上最富于变化的酒,是有生命力的酒。”李先生则是河南云飞酒业的忠实客户,每月总会抽一些时间去位于农业路一路附近的云飞酒窖坐坐,品品美酒。

在当天的活动上,主办方还精心准备了各种文艺表演,比如变脸、武术、豫剧、民乐、街舞等,现场气氛一直热度不减。

不过最令人兴奋的则是抽奖环节,主办方为中奖者提供的奖品包括2008年瑞斯干红葡萄酒、拉达匹干红葡萄酒、罗赞6支装蒙礼等。



法国罗赞·兰豪仕新品上市会活动现场

双强联合,传播葡萄酒文化

在会上,河南云飞酒业有限公司总经理王环,介绍了云飞酒业销售管理升级、结构转型和葡萄酒发展的新思路。他表示,作为一家高端专业的葡萄酒品牌机构,云飞酒业今后还将举办更多此类名庄美酒之旅和高端品鉴会,推广和传播葡萄酒文化,更好地为客户服务。

法国罗赞联合酒业对本次活动的重视,总经理菲利普·爱普拉德亲自与会。

他介绍,法国罗赞联合酒业公司成立于1933年,于2008年2月1日合并了罗马尼酒庄后,在波尔多中心拥有占地3000多公顷葡萄田,联合了300多家酒庄,公司的窖储能力达4700万升以上。

如今,该公司每年生产近1700万升原产地AOC级别葡萄酒,经过77年的不懈努力和经验积累,终于发展成为一个航母级别的波尔多葡萄酒生产企业——法国原产地AOC级别葡萄酒的最大规模生产商。

主要法定原产地包括:超级波尔多原产地AOC Bordeaux Supérieur、波尔多原产地AOC Bordeaux以及两海间原产地AOC Entre-Deux-Mers。

而通过与河南云飞酒业的强强联合,这种法国AOC级别葡萄酒也开始在流入中原大地,市民足不出门,就可以品尝到原汁原味的法国葡萄酒。

法国罗赞,法国AOC级别规模生厂商

AOC级是法国葡萄酒的最高级别,AOC级别的葡萄酒只能采用指定产区种植的葡萄酿制,绝对不可以和其他产区的葡萄汁勾兑,以保证酒的品质和地区风格。

而法国罗赞联合酒业,则是法国AOC级别葡萄酒最大规模生产商。

菲利普·爱普拉德介绍,罗赞联合酒业所处地理位置十分优越。不仅有来自大西洋温暖海风的吹拂,而且地处石灰石粘土质的多尔多涅河河岸,距离以生产果味浓郁葡萄酒而享誉全球的圣爱美隆小产区仅15公里。

这是一片以历史、传统、美食和古建筑闻名于世的土地。在这里,红葡萄品种一直被广泛种植,最受世界推崇的梅乐和赤霞珠就发源于这里,同时它们也是波尔多酿酒葡萄的两个最主要品种。

它们体现出波尔多葡萄酒的最大特色:香醇,圆润,富含单宁,复杂而饱满。拥有500公顷的白葡萄品种,其中大部分是长相思、赛美蓉、慕丝卡黛。它们具有活跃清新的酸度,充满花香、麝香的气息。

严格监控,保证葡萄酒品质

菲利普·爱普拉德说到,酒庄葡萄种植者的积极耕作保证了葡萄原料的质量优秀,他们遵循科学的种植方法,在经过科学划分的4000块葡萄田地上精耕细作,严格控制单位面积葡萄产量,定期进行枝叶修剪、摘除过多果实,保证留存葡萄的精华集中,采用生物技术对抗病虫害,对葡萄残渣进行环保循环利用,等等。

与此同时,酒厂经过严格的科学分析,挑选出最上乘的土地用于生产具有典型产地特征的、最高质量等级的葡萄酒。为不断完善产品质量,罗赞还定期咨询国际葡萄种植和酿造专家团的意见。

罗赞联合酒业,酿酒厂使用的全部是当今最尖端科技的各种机械和仪器,比如葡萄分析仪、微起泡仪器、温度自动控制的不锈钢酿酒容器和全自动化橡木桶排空清洁消毒作业流水线,等等。

600个橡木桶用于白葡萄酒的酿造;5200个橡木桶用于红葡萄酒的陈酿,陈酿过程依然遵照波尔多式酿酒传统。

招贤纳士

因公司业务发展的需要,现诚聘:

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| 1.专卖店形象销售人员 | a.大专以上学历; |
| a.形象好,气质佳; | b.体魄健康,语言表达、沟通能力强,综合素质高; |
| b.普通话标准,语言表达、沟通能力强; | c.热爱销售行业,有事业心、进取精神; |
| c.热爱销售行业,工作态度端正、认真负责; | d.有相关行业销售经验者优先。 |
| d.爱好葡萄酒事业者优先。 | 3.渠道经理 |
| 2.业务人员 | a.三年以上酒水销售经验; |
| (1)外区进口葡萄酒销售人员(要求能出差) | b.体魄健康,综合素质高;勇于挑战,抗压能力强; |
| (2)市内渠道葡萄酒销售人员 | c.有丰富的团队管理经验及客户资源者优先。 |

公司招聘地址:郑州市农业路一路向东50米路北(水井坊) 电话:69315799 87507180