



Chateau Burgozone Newsletter

Здравейте, приятели!

Настъпва и последният месец от любимия ни сезон, през които можем да се насладим на дългоочакваната почивка. Специално за нашите почитатели създадохме новата серия Chateau Burgozone Silver, от която ви препоръчваме подходящото за сезона - Розе.

С уважение,
Екипът на Chateau Burgozone.

Шато Бургозоне в международната преса

Един от най-известните белгийски журналисти публикува в юнският брой на престижното белгийско списание Trends Tendences статия за най-добрите вина за летния сезон. От подбрани общо 37 вина, три са на Шато Бургозоне - Шато Бургозоне Совиньон Блан 2013, Шато Бургозоне Вионие 2013 и Шато Бургозоне Марселан 2011.



Originnaire de Saint-Emilion, la famille Silva débarqua au Chili avec ses propres vignes, à la fin du 19^e siècle. Aujourd'hui cinq membres de la famille produisent du vin. Ancien plant bordelais, le **Carmenerre Santa Tierra-Casa Silva 2013** rappelle la cerise et les épices dans une rondeur bien balancée entre acidité et tannin. De quoi briger viande blanche, magret, grillades provençales.
 € 4,99 euros - Delhaize

Dans la plaine du Danube, le **Château Burgozone** vinifie du **marselan**, un cépage français de qualité créé en 1961 à partir du cabernet sauvignon et du grenache noir. Le millésime **2011** a passé six mois en fûts de chêne français. Il attaque sur le sureau et les fruits noirs. Souple, sur une excellente acidité, long, il est parfait pour les beaux jours et les nourritures estivales.
 € 9,60 euros - De Clerck - 056356511



Naguère limité à Condrieu et au Château Grillet, le cépage viognier conquiert aujourd'hui vins de pays et crus étrangers. Le **Château Burgozone viognier 2013** (Bulgarie) réussit un vin blanc sec, agréablement sillonné d'une fine bulle de CO₂. Un zeste d'agrumes, une pincée d'épices soulignent un vin gouleyant pour sushis, friture de poissons, volaille froide.
 € 9,60 euros - De Clerck - 056356511

Шардоне 2013 на Шато Бургозоне получи положителна оценка и от известен журналист от специализираното швейцарско издание за гастрономия Hotellerie et Gastronomie Zeitung! Тази статия е една от първите публикации за български вина в изданието. Надяваме се тя да положи началото на поредица от

отлични отзиви в швейцарската преса и да е положителен фактор за утвърждаването на Шато Бургозоне на швейцарския пазар.



Шато Бургозоне надхвърли 3000 харесвания на фейсбук страницата

През месец юли надхвърлихме 3000 харесвания на фейсбук страницата ни. Благодарим Ви, приятели! Признателни сме за хубавите отзиви за вината ни, за активността ви в Рондо игрите и за споделените приятни емоции!



Очаквайте нашите летни промоции

МЕТРО и КАУФЛАНД

В периода 14.08.2014 – 27.08.2014 в Метро, а в периода 25.08.2014 – 31.08.2014 в Кауфланд магазините в страната ще има промоции на БИБ 3л за бяло вино Шардоне & Совиньон Блан, червено вино Мерло & Каберне Совиньон и розе Каберне Совиньон & Сира.



В периода 28.08.2014 – 10.09.2014 в Метро магазините в страната ще има промоции на вина от серията Рондо.

БИЛЛА

През целия месец август притежателите на БИЛЛА карта ще могат да се възползват от промоционалните ни цени на следните вина: Рондо Шардоне, Рондо Вионие и Рондо Мерло & Каберне.

КАСАВИНО

В периода 01.08.2014 – 13.08.2014 в магазините КАСАВИНО ще имате възможност да се възползвате от промоцията 5+1: ще можете да закупите 3 бутилки Шато Бургозоне Каберне Совиньон 2011 и 3 бутилки Шато Бургозоне Каберне Фран 2011 на цената на 5 бутилки.

**Вино на месеца**

През този месец искаме да ви препоръчаме нашето Chateau Burgozone [Silver Rose](#). Виното е с бледо розов цвят с леки ягодови и прасковени нюанси, с кристална бистрота и гланц. Фин аромат на ягоди, елегантно примесен с ухания на малини и череша. Мек и хармоничен вкус на малини с чудесна свежест, добър обем и дължина. Препоръчителна консумация с: риба, пиле, пица, десерти и като аперитив. Рецептата, която ви препоръчваме е за нестандартно Тирамису с цедено кисело мляко.

**Съставки
(4 човека)**

1 л. прясно мляко
80 г кисело мляко
300 г маскарпоне
1/2 к.ч. пудра захар
5 с.л. калуа
1/2 к.ч. кафе
250 г бишкоти
2 с.л. какао

Рецепта за приготвяне:

Пряското мляко (1 л.) се изсипва в дълбока купа и към него се прибавя киселото мляко (80 г). Разбива се и се поставя в подходящи съдове. Захлупва се и се оставя на топло място за около 8 часа, докато се закваси. След като млякото е заквасено, се оставя да се цеди за около два часа. След това се смесва с маскарпонето (300 г), пудрата захар (1/2 к.ч.) и калуата (5 с.л.). Всичко се разбива много добре до получаването на крем. Половината бишкоти се потапят за секунди в кафето (1/2 к.ч.) и се подреждат на дъното на тавичка. Заливат се с половината от крема. Върху него се подреждат и останалите бишкоти, отново потопени за кратко в кафе. Останалият крем се изсипва върху десерта и се загладва с лъжица. Оставя се да се охлади и преди поднасяне се поръсва с какао (2 с.л.). По желание се декорира с връхче свежа мента.



Контакти

Бургозоне ЕООД
София 1612
Бул. "Цар Борис III", 124, В/А
Тел.: (02) 856 81 72
E-mail: office@burgozone.bg

Шато Бургозоне,
Оряхово 3300,
обл. Враца
Тел.: 0973 588 44;
0882 038 622
E-mail: info@burgozone.bg

Последвайте ни и във Facebook:
www.facebook.com/burgozone
www.facebook.com/RondoByChateauBurgozone