



Новини от Шато Бургозоне

◆ *Wine Enthusiast*

За втори път, две от вината на Шато Бургозоне получиха изключителните **90 точки** от най-престижното американско списание Wine Enthusiast, а именно Шато Бургозоне **Шардоне Голд 2015** и Шато Бургозоне **Пино Ноар Голд 2014**.

Радваме се, че усилията ни да поддържаме постоянно качество са оценени по достойнство! Прочети описанията на вината от известния винен специалист Джеф Дженсон [ТУК](#).



◆ *Нова серия вина Côte du Danube*

Шато Бургозоне лансира **нова серия вина Côte du Danube**. Вдъхновена от уникалното разположението на Шато Бургозоне на **южния бряг на река Дунав**, тази серия (Дунавски бряг) е с **атраактивен модерен дизайн**.



◆ *Новата реколта 2014 на DiVino*

Шато Бургозоне лансира **нова реколта червени вина 2014**: Каберне Совиньон, Каберне Фран, Пино Ноар, Марселан и Колекшън Филип. Ще можете да **дегустирате тези вина** по време на **изложението Дивино** на 18, 19 и 20 ноември 2016 година (петък, събота и неделя) в София, НДК зала 3. За нашите посетители на изложението сме подбрали различни вина от Шато Бургозоне Gold и Collection сериите.

Очакваме ви!



Активности на Шато Бургозоне

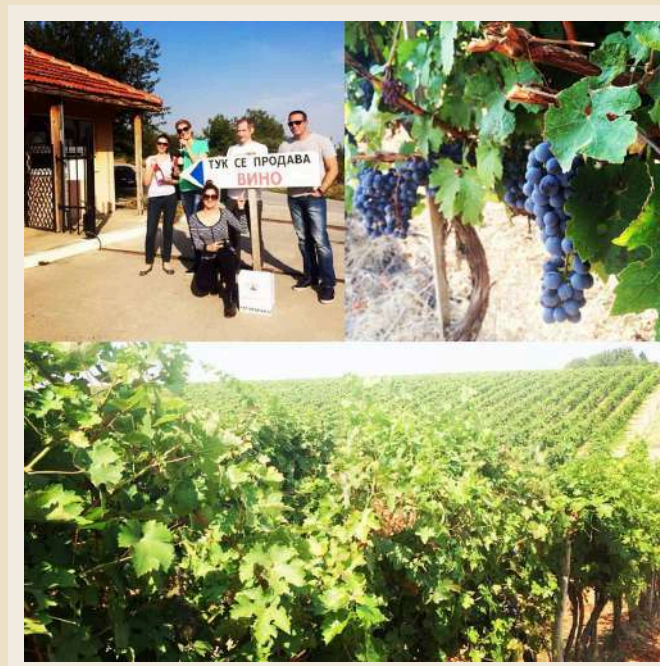
◆Пътувай с БНТ2

Екипът на БНТ беше на гости на Шато Бургозоне, за да отразят процеса на винопроизводство. Виж целият репортаж [ТУК](#).



◆Betty Travels

Пътешественичката и блогърка Цветелина Цанкова от [Betty Travels](#) организира екскурзия с дегустация за любителите на хубавото вино. Нашият екип посрещна гостите в Шато Бургозоне със специална дегустация на премиум вина.



◆Фейсбук фенове

Наскоро Шато Бургозоне събра **над 10 500 фенове във Фейсбук**. Ако все още не сте ни харесали, може да го направите [ТУК](#), за да следите актуални новини за нашите активности и промоции.



◆Вината ни в Лидл

Вече сме представени и в магазините на Лидл, България. Новата модерна серия вина **Cote Du Danube** - Совиньон Блан и Мерло&Каберне, както и вината от серия **Шато Бургозоне Силвър** – Вионие и Мерло, участват в каталог **Винен**



Поредните фенове на Шато Бургозоне

◆ *Димитър Пенев*

Легендарният футболист и треньор на 20 век Димитър Пенев е също увековечен в компанията на вината на Шато Бургозоне. Човекът извел българския национален отбор до бронзовите медали на първенството в САЩ 1994 г. в типичния си неподражаем стил, сподели, че с огромно удоволствие ще се наслади на нашето Шардоне.



◆ *Стефан Тюфекчийски*

Известният бургазлия и доказан бохем Стефан Тюфекчийски-Сивия посрещна рождения си ден в компанията на любимото си вино Бургозоне. Работещият в РВД-Бургас не изневерява на стила си да се наслаждава на хубавите неща в живота.



◆ *Илиян Илиев и Алекс Тунчев*

Треньорското ръководство на футболния отбор Локомотив Пловдив са поредните спортни хора опитали неповторимия вкус

на вината на Шато Бургозоне. Главният мениджър на тима, Илиян Илиев е в компанията на помощника си Александър Тунчев, който е отколешен наш симпатизант. Пожелаваме на двамата известни състезатели успехи на футболното поприще.

◆ *Иван Христов*

Телевизионният продуцент, автор и водещ Иван Христов от звездния тандем Иван и Андрей е поредният почитател на вината ни. В момента двамата са водещи на популярното риалити „Фермата“ и за пореден път се радват на огромен зрителски интерес.

◆ *Ивайло Петков*

Бившият футболен национал Ивайло Петков - участник на световни и европейски първенства с екипа на България и очарователната му половинка са новите почитатели на вината „Бургозоне“. Изигралият близо 70 мача за родния национален тим плевенчанин в момента е изпълнителен директор на хита в Първа професионална футболна лига-„Дунав“ Русе.



◆ Шато Бургозоне Каберне Совиньон 2014

Есента вече настъпи и искаме да ви препоръчаме **новото вино на Шато Бургозоне** от сорт **Каберне Совиньон Голд реколта 2014**. С интензивен вишнево-червен цвят и нежни виолетови отблясъци. Мощен и комплексен аромат, в който са вплетени черен касис, ванилия, млечен карамел, сушени плодове и ароматен тютюн. Хармонично тяло със силна танинова структура с потенциал за стареене. Карамел и подправки с лек йоден акцент в послевкуса. Препоръчваме съчетание с телешки стек, задушено месо във винен сос или постен гювеч.

Наздраве!



Contacts

Burgozone Ltd
124 V/A Tsar Boris III
Blvd., 1612 Sofia,
Bulgaria
Тел.: +359 856 81 72
Email:office@burgozone.bg

cellar:
Oryahovo 3300,
Vratsa Region
Bulgaria
Тел.: +359 973 588 44;
+359 882 038 622;
Email:info@burgozone.bg

Follow us on Facebook and Twitter:
www.facebook.com/burgozone
www.twitter.com/Burgozone