



Online Masterclass Crémants

28. September, 11 - 12 Uhr

VORWORT

Willkommen bei unserer ersten **Online Masterclass mit der Special Edition Crémants**.

Wir freuen uns, dass Sie sich Zeit genommen haben, um mit uns am **28. September von 11 bis 12** Uhr die französischen Produzenten kennenzulernen und deren Produkte zu verkosten.



Auf unserer **kostenlosen B2B Sourcing-Plattform „Marketplace - The French W&S Business Network“** können Sie alle Produkte der Crémants Produzenten unserer Online Masterclass entdecken, Kontakt mit ihnen aufnehmen und Musterflaschen anfordern.

Diese Plattform ist französischen Weinen, Spirituosen, Bieren, und Cidres gewidmet. Ziel ist es, Einkäufern französische Produkte näher zu bringen. Sie vereinfacht ebenfalls die Kontaktaufnahme zu französischen Anbietern.

Ihre Zugangsdaten senden wir Ihnen per E-Mail zu. Folgen Sie einfach dem folgenden Link:

www.ws-network.businessfrance.com

Wir wünschen Ihnen spannende Entdeckungen, die vielleicht schon bald Ihr Sortiment bereichern.

Genießen Sie die Verkostung und **#DrinkFluentFrench** !

Ihr Business France Team

TABLE OF CONTENTS

1 - CAVE LES FAÏTIÈRES d'ORSHWILLER-KINTZHEIM - Crémant d'Alsace	4
2 - VEUVE AMBAL - Crémant de Bourgogne	6
3 - CAVES DES NIECES - Crémant de Jura	8
4 - COTE CAIRN - Crémant de Die	10
5 - SIEUR D'ARQUES - Crémant de Limoux	12
6 - BORDEAUX FAMILIES - Crémant de Bordeaux	14
7 - BOUVET LADUBAY - Crémant de Loire	16

1

Crémant Brut le Puits du Moine

REGION: Alsace

APPELLATION: Crémant d'Alsace

COLOR: White

TYPE OF CULTURE: Sustainable

MEDALS / PRESS AWARDS : Gold Medal Gilbert & Gaillard 2019 and 2020

QUANTITY AVAILABLE: 10 000

EX WORKS PRICE (€): 4,05€



CAVE LES FAÏTIÈRES d'ORSCHWILLER-KINTZHEIM

3 et 4a Route du Vin – 67 600 ORSCHWILLER

www.cave-orschwiller.fr



GOFFINET Elodie

Sales Manager

elodie@cave-orschwiller.fr

+33 (0)7 87 27 63 64

CREMANT

2

Crémant de Bourgogne Grande Cuvée Blanc Brut

REGION: Bourgogne

APPELLATION: Crémant de Bourgogne AOC

COLOR: White

TYPE OF CULTURE: Sustainable

MEDALS / PRESS AWARDS :

- Concours National des Crémants 2019 SILVER
- Concours Général Agricole de Paris 2019 GOLD

QUANTITY AVAILABLE: 100 000

EX WORKS PRICE (€): 4,95€



VEUVE AMBAL

Le Pré Neuf – 21 200 MONTAGNY LES BEAUNE

www.veuveambal.com



METIN Maude

Europe Area Manager

maude.metin@veuve-ambal.com

+33 (0)6 21 09 58 29

CREMANT

3

Crémant Cave des Nièces

REGION: Jura

APPELLATION: Crémant de Jura

COLOR: White

TYPE OF CULTURE: Sustainable

VINTAGE : 2016 / 2018

QUANTITY AVAILABLE: 5 000 (2016) / 6 000 (2018)

EX WORKS PRICE (€): 6,50€



SAS CAVES DES NIÈCES

7 rue de la tour – 39 210 CHATEAU-CHALON



BERTHET-BONDET Jean

jeanberthetbondet@gmail.com

+33 (0)6 80 02 38 90

4

Crémant de Die

REGION: Rhône-Alpes

APPELLATION: Crémant de Die

COLOR: White

TYPE OF CULTURE: Organic / Biodynamic

QUANTITY AVAILABLE: 2 000 bottles

EX WORKS PRICE (€): 6,05€



COTE CAIRN

8 montée des usines - 26310 DIE

www.cote-cairn.com

côté ► cairn

GASSER Clara

Commercial development

developpement@cote-cairn.com

+33 (0)7 57 45 89 66

5

Grande Cuvée 1531

REGION: Limoux – Languedoc Roussillon

APPELLATION: AOC Crémant de Limoux

COLOR: White

TYPE OF CULTURE: Cork

MEDALS / PRESS AWARDS : Médaille d'or Concours général agricole 2020

QUANTITY AVAILABLE: +/- 250 000 bottles depending vintage

EX WORKS PRICE (€): 13,50€



SIEUR D'ARQUES

Avenue du Languedoc - 11300 LIMOUX

www.sieurdarques.com



VAN DAEL – WAGON Gabi

Chef zone export

g.vandael@sieurdarques.com

+33 (0)6 19 62 39 05

6

Louis Vallon

REGION: Bordeaux

APPELLATION: Crémant de Bordeaux

COLOR: White

TYPE OF CULTURE: Eco-friendly viticulture

MEDALS / PRESS AWARDS : Gold Paris 2019

QUANTITY AVAILABLE: 800 000

EX WORKS PRICE (€): 3,95€



CREMANT

BORDEAUX FAMILIES

15 Bourrassat – 33 540 SAUVETERRE DE GUYENNE

www.bordeauxfamilies.fr



VEYSSIERE Jade

Export Manager

j.veysiere@ugbordeaux.fr

+33 (0)5 56 61 55 20

7

Bouvet Excellence Rosé Crémant de Loire Brut

REGION: Loire

APPELLATION: Crémant de Loire AOC

COLOR: Rosé

TYPE OF CUTURE: Cork

MEDALS / PRESS AWARDS: 91 Punkte Falstaff

EX WORKS PRICE (€): Unverbindliche verkaufspreisempfehlungen 12,50€



BOUVET LADUBAY

1 rue de l'Abbaye – Saint Hilaire-Saint Florent - 49412 SAUMUR

www.bouvetladubay.com



DEFRANOUX Benoit

bdefranoux@bouvet-ladubay.fr

+49 171 477 00 76

COMPANY KEY FIGURES

Company type: Producer

Region: Loire

Number of employees: 50

% Export: 60%

Export countries: 45 Länder

NOTES

TERMINE

Online Masterclass Special Edition Bio



21.10.2020

Online Masterclass Special Edition Spirituosen



02.11.2020

Infos finden Sie in kürze auf www.auffrankreich.de

Folgen Sie uns auf



@DrinkFluentFrench



denis-abraham



KONTAKTE

ABRAHAM Denis

denis.abraham@businessfrance.fr

+49 (0)173 51 68 084

RECIO Aurelie

aurelie.recio@businessfrance.fr

+49 (0) 162 28 70 220

FABRO THERESA

theresa.fabro@businessfrance.fr

+49 (0)172 214 8434

LE GOC Fabienne

fabienne.legoc@businessfrance.fr

+33 1 40 73 35 71



Martin-Luther-Platz 26
40212 Düsseldorf
www.auffrankreich.de

@DrinkFluentFrench

