



在 8 年里，60 个生产商从 700 个酒庄脱颖而出进入 SOPARDIS 名单



世界首创，BAG IN BOX 的分装技术可以使容器里面的空气降低到原有的五分之一



恒温仓库，处理订单以及发货



高品质设计的 BAG IN BOX

SOPARDIS 和它的 BAG IN BOX

《一杯接一杯》

« COLLECTION VERRE APRES VERRE »

1997 年，Jean-Paul 和 Sophie LAFAGE 建立了 SOPARDIS 葡萄酒贸易公司。他们的目标是与葡萄酒生产商合作，提供给消费者最佳性价比以及令用户满意的产品。

2000 年，他们发现了一种绝佳的储酒方式，它可以让已经开封的酒在开启后的几周内仍然保持当初的新鲜度，这种储酒器就是——BAG IN BOX.

在当时经济危机的背景下，法定产区的葡萄酒销量呈迅速下降趋势，原因之一是因为传统的酒瓶开启后需及时喝掉，为防止造成酒的浪费，消费者越来越避免在平时打开酒瓶喝上一杯。

为了削减下降趋势并提高销量，Jean-Paul 和 Sophie LAFAGE 决定利用 BAG IN BOX 保存酒的特性 使消费者依旧可以《一杯接一杯，Verre Après Verre》得享用美酒而避免浪费

2004 年，Stéphane BOUTITON, Sources de Caudalies 的前首席品酒师加入公司并负责挑选新的合作生产商。他跟访不同生产商的目录，并且参加了波尔多特产酒调配过程。

在 SOPARDIS 理念里，成就美酒品质的并不是酒瓶，而是酒本身。只要在酒庄橡木桶里面的酒是高品质的，分装后也是一样的，只要执行正确的分装流程。

从这种理念出发，SOPARDIS 建立了属于自己的包装生产设备。通过 5 年的观测和研究，“BAG IN BOX”已经成为全球首个移动的、全自动的，在各酒庄之间实现储存 Stéphane BOUTITON 精心挑选美酒的最佳工具。

除了能储存美酒，BAG IN BOX 外形非常轻巧，实用而且完全可以回收。

独一无二的保鲜包装以及美酒，《一杯接一杯 Verre Après Verre》势必成为消费者的首选。