

GRAND VIN DE MARGAUX

ГРАН ВЭН ДЕ МАРГО



Вино красное сухое

Аппелласьон: Margaux AOC

Сорта винограда: 60% Каберне Совиньон, 40% Мерло

Возраст лоз: 10-12 лет

Содержание алкоголя: 13%

Вот уже более века Жинесте совершенствует свои знания и технологии. В 1897 Фернан Жинесте основывает «Жинесте & Ко» и осваивается на набережной Бакалан.

Фернан Жинесте стремится увязать интересы виноделов и неgociантов, тем самым демонстрируя истинное понимание бизнеса.

Он стоял у истоков «межпрофессиональных связей Бордо», создав «Союз Виноделов и Коммерсантов», который в 1948 году преобразовался в Межпрофессиональный союз Вин Бордо.

Сегодня компания Жинесте является крупным игроком на рынке вин Бордо (Шато, бренды, Гран Крю Классе) и принадлежит узкому кругу великих неgociантских домов. Мы продаем 20 миллионов бутылок в год в более, чем 70 стран мира.

Терруар:

Вина аппелласьона отличаются мягкостью и утонченностью, и выражены фруктовыми нотами. И если Марго является единственным аппелласьоном с женским именем, это, без сомнения, не случайно.

Тип почвы – слой гравия в сочетании с галечными почвами.

Винификация и выдержка вина:

После сортировки и гребнеотделения виноград прессуют и отправляют на мацерацию. Затем полученные самотеком и прессованием соки смешивают для последующей ферментации. В конце следует ассамбляж вин.



Органолептические характеристики:

Цвет: Интенсивный гранатовый.

Аромат: сложный, богатый: ноты спелых ягод (малина, смородина) переплетаются с нюансами графита, фиалки и бальзамическими оттенками.

Вкус: Хорошо структурированное вино, наполненное мягкими танинами.

Гастрономические рекомендации:

Отличное сопровождение к стейку рибай под винным соусом или каре ягнёнка.

Температура подачи: 16-18 °С.