

# GRAND VIN DE SAINT-JULIEN

## ГРАН ВЭН ДЕ СЕНТ-ЖУЛЬЕН



**Вино красное сухое**

**Апелласьон:** Saint-Julien AOC

**Сорта винограда:** 65% Каберне Совиньон, 25% Мерло, 5% Каберне Фран, 5% Пти Вердо

**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 негочантов, 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 негочантских домов. Мы продаем 20 миллионов бутылок в год в более, чем 70 стран мира.

### **Терруар:**

Виноградники лежат на глиняно-известняковых почвах.

### **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:** Яркий гранатовый.

**Аромат:** Выразительные фруктовые ноты, с оттенками черной смородины и лакрицы, а также нюансами кедр, сандала и молочного шоколада.

**Вкус:** Вино наполнено мягкими танинами, великолепно сбалансировано. Кислотность вносит свежесть и легкость. Послевкусие наполнено нотами спелых ягод и фруктов.

### **Гастрономические рекомендации:**

Отлично сочетается говядиной антрекот или жареной уткой, а также с полутвердыми и мягкими выдержанными сырами. Температура подачи: 16-18 °С.