

# GRAND VIN DE PAUILLAC

## ГРАН ВЭН ДЕ ПОЙАК



**Вино красное сухое**

**Апелласьон:** Pauillac AOC

**Сорта винограда:** 70% Каберне Совиньон, 30% Мерло

**Возраст лоз:** 10-12 лет

**Содержание алкоголя:** 13,5%

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:**

Виноградники лежат на хорошо дренируемой гравийной почве на сланцевом основании.

### **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:** Выразительные ноты черной смородины переплетаются с нюансами подлеска, графитового стержня и сандалового дерева.

**Вкус:** Полнотелое, насыщенное танинами вино. Оставляет богатое фруктовое послевкусие.

### **Гастрономические рекомендации:**

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

Температура подачи: 16-18 °C.