

GRAND VIN DE HAUT-MÉDOC

ГРАН ВЭН ДЕ О-МЕДОК



Вино красное сухое

Аппелласьон: Haut-Médoc AOC

Сорта винограда: 55% Мерло, 45% Каберне Совиньон

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 неготиантов, 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 неготиантских домов. Мы продаем 20 миллионов бутылок в год в более, чем 70 стран мира.

Терруар:

Южная часть Медока называется О-Медок из-за своего северного положения в Жиронде. Недавно, благодаря усовершенствованным методам культивирования и технологиям сбора урожая качество вин значительно улучшилось в этом аппелласьоне. Вина из О-Медока интенсивные и живые, хорошо сбалансированные с ярко выраженным букетом.

Тип почвы – глиняно-известняковые

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: ноты мелких красных и черных ягод (красная смородина, клубника, ежевика) переплетаются с нюансами пряностей, специй и кедр.

Вкус: Насыщенный, богатый, полнотелый.

Гастрономические рекомендации:

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

Температура подачи: 16-18 °С.