

GRAND VIN DE SAINT-ESTÈPHE

ГРАН ВЭН ДЕ СЕНТ-ЭСТЕФ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Saint-Estèphe AOC

Сорта винограда: 50% Каберне Совиньон, 50% Мерло

Содержание алкоголя: 12,5%

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:

Из всех вин Медока вина из Сент-Эстеф наиболее однородны и постоянны. Структурные, утонченные вина с богатым ароматом.

Виноградники лежат на гравийных холмах, состоящих из кварца и гладкой гальки.

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: Рубиновый.

Аромат: Выразительные фруктовые ноты, с оттенками спелых красных ягод, фиалок, графита и подлеска.

Вкус: Хорошо структурированное вино, наполненное мягкими танинами, с гармоничной кислотностью и продолжительным фруктовым послевкусием с оттенками полевых трав.

Гастрономические рекомендации:

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