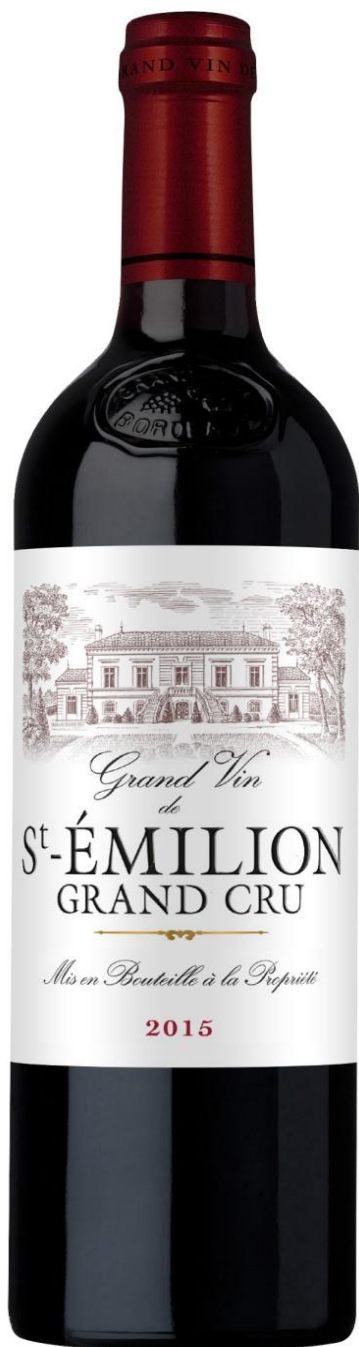


GRAND VIN DE SAINT-EMILION GRAND CRU ГРАН ВЭН ДЕ СЕНТ-ЭМИЛЬОН ГРАН КРЮ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Saint-Emilion Grand Cru 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 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:

Виноградник расположен на глинистых почвах с присутствием песка.

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 букет из ноток черной смородины, кофе, фиалок и лакрицы.

Вкус: Мощная, танинная структура. Вино оставляет на нёбе богатые ягодные и фруктовые ноты.

Гастрономические рекомендации:

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