

TOUR DE MANDELLOTTE OT GINESTET

Компания Ginestet&Co (Жинесте&Ко) основана в 1897 году Фернаном Жинесте, его целью было совмещение интересов виноделов и неgociантов. Он стоял у истоков межпрофессиональных связей Бордо, создал Союз Виноделов и Коммерсантов, который в 1948 году станет Межпрофессиональным союзом Вин Бордо (Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux).

В 1978 году Жинесте становится дочерней компанией холдинга TAILLAN, владельца таких знаменитых хозяйств как Chateau Citran, Chateau Gruaud Larose, Chateau Broustet. Собственник холдинга – семья Мерло. Производство и офисы компании расположены на правом берегу Гароны, в Кариньян де Бордо. Ginestet насчитывает около 100 сотрудников из Германии, России, Японии, Китая, США, специалистов в своей области, продает более 20 миллионов бутылок вина в год в более чем 70 стран мира. На международном рынке компания Ginestet зарекомендовала себя как надежный и эффективный партнер.

Компания остается верной философии Фернана Жинесте, которая заключается в контроле за качеством продукции. В рамках партнерства с производителями вина специалисты Ginestet оказывают техническую поддержку и контролируют процессы производства вина на всех стадиях (от виноградной лозы и винификации до розлива). Надежные партнеры-производители в разных регионах Бордо – это гарантия стабильного снабжения.

В 2006 году компания Ginestet основала Международную школу вина. В рамках Винной Академии Ginestet делится с партнерами богатым опытом производства и продажи вина.

В Ginestet убеждены в необходимости бережного подхода к виноградарству, придерживаются определенных экологических обязательств, делая акцент на партнерстве с винодельческими хозяйствами, аккредитованными в области разумного сельского хозяйства. Это является частью глобального движения, направленного на восстановление экологического баланса и защите растительного и животного разнообразия нашей планеты и наших винодельческих терруаров.

Коллекция вин Tour de Mandelotte (Тур де Манделот) носит название в честь каменных домов «mandelotte», которые служили на виноградниках временными прибежищами, складами и столовыми для работников.

<http://www.ginestet.fr/>



- Огромный опыт Ginestet, начиная с 1897 года, подтверждающий надежность компании и стабильно высокое качество вин.
- Экологичный и разумный подход к производству.
- Коллекция классических вин Бордо с традиционным дизайном этикетки, по демократичной цене.

TOUR DE MANDELLOTTE

TOUR DE MANDELLOTTE BORDEAUX AOC GINESTET

ТУР ДЕ МАНДЕЛОТ БОРДО АОС ЖИНЕСТЕ

СУХОЕ БЕЛОЕ



Франция, Бордо
Bordeaux AOC



семийон, совиньон блан



Почвы глинистые с известняком.

Сбор винограда. Отбор и сортировка ягод. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация. Фильтрация и осветление. Бутилирование.



Бледно-соломенный цвет. Выразительный аромат с нотами белых персиков, цитрусовых, цветов липы, вербены, бузины. Вкус сбалансированный фруктовый, с отлично интегрированной кислотностью и свежим цитрусовым послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C – +12°C к блюдам из белого мяса птицы и рыбы, свежим устрицам и другим морепродуктам.

Алкоголь: 11,5% об.

Объем: 0,375 л / 0,75 л

Decanter – Commended

TOUR DE MANDELLOTTE BORDEAUX AOC GINESTET

ТУР ДЕ МАНДЕЛОТ БОРДО АОС ЖИНЕСТЕ

ПОЛУСЛАДКОЕ БЕЛОЕ



Франция, Бордо
Bordeaux AOC



семийон, совиньон блан, мюскадель



Почвы глинистые с известняком.

Сбор винограда. Отбор и сортировка ягод. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация. Остановка ферментации при достижении необходимого уровня сахара. Фильтрация и осветление. Бутилирование.



Светло-золотистый цвет. Выразительный аромат с нотами сладких цукатов, желтых яблок, белых садовых цветов, меда, белого изюма. Вкус сбалансированный сладкий фруктовый, с освежающей кислотностью и легким медовым послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +8°C – +10°C к блюдам из белого мяса, утиной печени, сырам с благородной плесенью, легким десертам.



Алкоголь: 11% об.

Сахар: 18-45 г/л

Объем: 0,75 л

Decanter – Commended



TOUR DE MANDELLOTTE

TOUR DE MANDELLOTTE BORDEAUX AOC GINESTET ТУР ДЕ МАНДЕЛОТ БОРДО АОС ЖИНЕСТЕ СУХОЕ КРАСНОЕ



Франция, Бордо
Bordeaux AOC



мерло, каберне совиньон



Почвы глинистые с известняком.



Сбор урожая. Отбор и сортировка. Деликатное дробление ягод. Терморегулируемая алкогольная ферментация с одновременной мацерацией на мезге. Фильтрация и осветление. Бутилирование.



Цвет насыщенный рубиновый с пурпурными бликами. Букет дарит ароматы черной смородины, черники, ежевики, черной спелой сливы. Вкус полный и насыщенный, с нотами черных ягод, лакрицы и округлыми танинами. Долгое фруктовое умеренно-сухое послевкусие.



Рекомендуется подавать при температуре +14°C – +16°C к блюдам из красного мяса на гриле, мясным деликатесам, выдержанным твердым сырам.

Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,375 л / 0,75 л

**Gilbert & Gaillard – Gold
Decanter – Commended**

TOUR DE MANDELLOTTE BORDEAUX SUPERIEUR AOC GINESTET ТУР ДЕ МАНДЕЛОТ БОРДО СЮПЕРЬОР АОС ЖИНЕСТЕ СУХОЕ КРАСНОЕ



Франция, Бордо
Bordeaux Superieur AOC



каберне совиньон, мерло



Почвы глинистые с известняком.



Сбор урожая. Отбор и сортировка. Деликатное дробление ягод. Терморегулируемая алкогольная ферментация с одновременной мацерацией на мезге. Фильтрация и осветление. Бутилирование.



Насыщенный темно-рубиновый цвет. Классический букет ароматов раскрывается нотами черной смородины, ежевики, лакрицы, табачного листа. Вкус округлый, полный, с оттенками черных ягод, зрелыми танинами и согревающим долгим послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +14°C – +16°C к блюдам из красного мяса на гриле, мясным деликатесам, выдержанным твердым сырам.

Алкоголь: 12,5% об.

Объем: 0,75 л

Decanter – Commended

TOUR DE MANDELLOTTE



TOUR DE MANDELLOTTE MEDOC AOC GINESTET
ТУР ДЕ МАНДЕЛОТ МЕДОК АОС ЖИНЕСТЕ
СУХОЕ КРАСНОЕ



Франция, Бордо
Medoc AOC



каберне совиньон, мерло



Почвы глинистые с известняком.



Сбор урожая. Отбор и сортировка. Деликатное дробление ягод. Терморегулируемая алкогольная ферментация с одновременной мацерацией на мезге. Фильтрация и осветление. Бутилирование.



Цвет темно-рубиновый. Буquet дарит ароматы черной смородины, черники, ежевики, лакрицы, кожи, табачного листа. Вкус полный и мощный, с нотами черных ягод, сухотравья, вишневой косточки. Долгое умеренно-сухое послевкусие с тонами черных ягод.



Рекомендуется подавать при температуре +14°C – +16°C к блюдам из красного мяса на гриле, мясным деликатесам, выдержанным твердым сырам.

Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л



TOUR DE MANDELLOTTE BIO BORDEAUX AOC GINESTET
ТУР ДЕ МАНДЕЛОТ БИО БОРДО АОС ЖИНЕСТЕ
СУХОЕ КРАСНОЕ



Франция, Бордо
Bordeaux AOC



каберне совиньон, мерло



Почвы песчано-глинистые с известняком.



Сбор урожая. Отбор и сортировка. Деликатное дробление ягод. Терморегулируемая алкогольная ферментация с одновременной мацерацией на мезге в емкостях из нержавеющей стали при температуре 25-27°C в течение 8 дней. Малолактическая ферментация. Выдержка в стали в течение 3 месяцев. Фильтрация и осветление. Бутилирование.



Вино рубиново-красного цвета, с выразительным ароматом сушеной черники, черной смородины, граната, черного молотого перца, корицы, тимьяна. Деликатный вкус черных и красных ягод, чернослива, специй с древесными и дымными нотами, округлыми танинами и долгим фруктовым послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +14°C – +16°C к блюдам из красного мяса на гриле, мясным деликатесам, выдержанным твердым сырам.

Алкоголь: 13% об.

Сахар: 0,52 г/л

Кислотность: 3,56 г/л

Объем: 0,75 л

