

## 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 MANDELOTTE



**TOUR DE MANDELOTTE 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 MANDELOTTE 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

