



BORDEAUX BLANC

APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE

Les caractéristiques techniques et esthétiques de la bouteille contribuent au positionnement haut de gamme de Mascarón par GINESTET. Le vin proposé aujourd'hui est un Bordeaux Blanc issu des meilleures vinifications de GINESTET et sélectionné grâce à des techniques œnologiques modernes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec une palette aromatique riche et complexe, ce vin s'ouvre peu à peu sur des notes toastés et de fruits jaunes comme la pêche de vigne. La bouche est ronde, ample, et d'une finesse remarquable. Les arômes de fruit de la passion et de cannelle permettent d'apprécier la longueur de ce vin qui présente une finale très délicate.

The technical and aesthetic characteristics of the bottle contribute to the popularity of the Mascarón par GINESTET range. The wine proposed today is a white Bordeaux selected from GINESTET's best vinifications thanks to the latest oenological techniques.

TASTING NOTES

With its rich, complex range of aromas, this wine gradually blossoms into nuances of toast and yellow fruit, such as peach. The aromas of passion fruit and cinnamon serve to enhance the appreciation of the length of the wine with its remarkably delicate finish.

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires

CÉPAGES

52% sémillon et 48% sauvignon blanc

ACCORDS METS ET VINS

Servi entre 10 et 12°, ce grand vin blanc accompagnera idéalement vos repas et se mariera très bien à des poissons comme la dorade et le bar. Il pourra également être apprécié sur des fromages à pâtes cuites ou des chèvres frais.

TYPE OF SOIL

Clay-limestone hillsides

VARIETALS

52% sémillon et 48% sauvignon blanc

FOOD AND WINE MATCHING

Best served at between 10 and 12°, this outstanding white wine will prove to be an ideal companion for your meals and will go remarkably well with fish such as bream or sea bass. It can also be enjoyed with firm or fresh goat's cheese, fillets cooked over a wood fire.



RÉCOMPENCES / AWARDS

2012 • Médaille d'Argent / Silver Medal
International Wine and Spirit Competition 2013



Médaille de Bronze / Bronze Medal
DECANTER World Wine Awards 2013



Médaille de Bronze / Bronze Medal
Challenge International du Vin Bourg & Blaye 2013



2011 • Grand Guide des vins de France 2013
Bettane et Desseauve



2010 • Médaille d'Argent / Silver Medal
Concours des Grands Vins de France Macon 2012



19 avenue de Fontenille • 33360 Carignan-de-Bordeaux • France • Tel: +33(0)5 56 68 81 82 - Fax: +33(0)5 56 20 94 47 • contact@ginestet.fr

BORDEAUX • TOKYO • SHANGHAI • HONG KONG • DALLAS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION



www.ginestet.fr