



BORDEAUX
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 Rouge issu des meilleures vinifications de GINESTET et sélectionné grâce à des techniques œnologiques modernes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle robe couleur grenat. Le nez est caractérisé par des notes de fruits noirs auxquels se mêlent des parfums d'épices, signe d'une belle maturité. Les arômes boisés apportent une belle structure au vin qui présente une grande longueur en bouche ainsi que des tanins soyeux et délicats. Issu de la sélection de nos meilleures cuvées, ce produit reflète le savoir faire de la Maison GINESTET.

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

TASTING NOTES

This wine comes in a splendid garnet red colour. On the nose, it is marked by notes of black fruit intermingled with spicy fragrances, the sign of optimal ripeness. The woody aromas lend body to the wine which offers an excellent length backed by fine, silky tannins. This product, crafted from the selection of our finest vats, reflects all the know-how of the House of GINESTET.

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires

CÉPAGES

59% merlot, 28% cabernet sauvignon, 13% cabernet franc

ACCORDS METS ET VINS

Servi entre 16° et 18°, ce vin rouge sera très apprécié sur des viandes rouges (rôti de bœuf ou tournedos) ou des magrets de canards cuits au feu de bois.

TYPE OF SOIL

Clay-limestone hillsides

VARIETALS

59% merlot, 28% cabernet sauvignon, 13% cabernet franc

FOOD AND WINE MATCHING

Best served at between 16° and 18°, this red wine will be greatly appreciated with red meat (roast beef or fillet steak) or with duck filets cooked over a wood fire.



RÉCOMPENCES / AWARDS

2010 • Médaille d'Argent / Silver Medal

Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2012



Médaille de Bronze / Bronze Medal

International Wine and Spirit Competition 2013



Médaille de Bronze / Bronze Medal

International Wine Challenge 2013



Médaille de Bronze / Bronze Medal

Challenge International du Vin Bourg & Blaye 2012



2009 • GUIDE HACHETTE 2012

2 étoiles / 2 stars • p. 187



Médaille de Bronze / Bronze Medal

Challenge International du Vin Bourg & Blaye 2011



WINE SPECTATOR 2012

86



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