



MÉDOC  
APPELLATION MÉDOC 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 Médoc issu des meilleures vinifications de GINESTET et sélectionné grâce à des techniques œnologiques modernes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une couleur sombre et des reflets violacés reflètent ce Médoc. Après aération, le vin dévoile des arômes de moka, de bois de cèdre et de framboises. La bouche, d'une belle densité, présente des tanins doux, agréables et une acidité bien intégrée. La finale est régulière et se termine sur des notes de cardamome et de réglisse. A travers ce vin, la Maison GINESTET a voulu exprimer la richesse et la complexité des terroirs du Médoc.

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

TASTING NOTES

*This Medoc wine is characterised by its deep colour with flashes of violet. After suitable airing, it will reveal aromas of coffee, cedar wood and raspberry. Its superb density on the palate brings lovely mellow tannins with just the right hint of acidity. The smooth finish adds notes of cardamom and liquorice. With this wine, the House of GINESTET has sought to express all the richness and complexity of the terroirs of the Médoc.*

TERROIR

Croupes de graves

CÉPAGES

52% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

ACCORDS METS ET VINS

A apprécier autour de 16°, sur des plats à base de gibier comme un civet de sanglier ou une gigoue de chevreuil sauce grand veneur.

TYPE OF SOIL

Gravelly hilltops

VARIETALS

52% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

FOOD AND WINE MATCHING

Best enjoyed at around 16°, with game dishes such as a boar stew or a haunch of venison in a wine sauce.



RÉCOMPENCES / AWARDS

2010 • Médaille d'Argent / Silver Medal  
International Wine and Spirit Competition 2013



Médaille d'Argent / Silver Medal  
International Wine Challenge 2013



Médaille d'Argent / Silver Medal  
Concours des Grands Vins de France Macon 2013



Médaille de Bronze / Bronze Medal  
Concours des Grands Vins de France Macon 2012



Médaille de Bronze / Bronze Medal  
DECANTER World Wine Awards 2013



2009 • Médaille d'Or / Gold Medal  
Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2011



WINE SPECTATOR 2012

86



19 avenue de Fontenille • 33360 Carignan-de-Bordeaux • France • Tel: +33(0)5 56 20 94 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