



D E P U I S 1 8 9 7

FERNAND

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

CHARDONNAY

Fernand Ginestet nait à Bordeaux le 30 décembre 1871. En 1897, il fonde « Ginestet & Co. » et s'établit alors sur les emblématiques Quais de Bacalan à Bordeaux. Il fut le pionnier de ce que l'on appelle aujourd'hui l'« Interprofession Bordelaise » en créant l'« Union de la Propriété et du Commerce », qui devient, en 1948, le Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux. Il portait également un intérêt particulier à la musique et au sport et fut le principal fondateur de la Société du Parc des Sport de bordeaux. C'est à lui que nous devons l'acquisition du Parc Lescure, devenu aujourd'hui Stade Chaban Delmas. À travers sa gamme FERNAND, Maison Ginestet rend hommage à son créateur et perpétue la tradition de l'innovation, du partage et de la convivialité.

NOTES DE DEGUSTATION

Une robe limpide et brillante présente des reflets argentés. Le vin offre un bouquet complexe aux nuances de noisettes et de notes beurrées. La bouche séduit par son ampleur, sa structure, sa plénitude ainsi que par sa palette aromatique.

Fernand Ginestet was born on 30 December 1871, in Bordeaux. 1897, Fernand Ginestet founds "Ginestet & Co" and settles on the symbolic Quais de Bacalan in Bordeaux. Demonstrating true entrepreneurial vision, Fernand Ginestet applies himself to uniting its interests of viticulture and trade. He pioneers what is today called the "Interprofession Bordelaise", by creating the "Estate and Trade Union", which in 1948 becomes the Bordeaux Wine Council. He also had a special interest in music and sport and was the principal founder of the "Bordeaux Society of Sport Park". It is to him that we owe the acquisition of the Lescure Park, now renamed Chaban Delmas stadium. With the FERNAND range, Maison Ginestet pays tribute to its founder and honours his spirit of innovation, sharing and conviviality.

TASTING NOTES

This Chardonnay offers a floral first nose, with acacia flower grades, and develops butter and hazelnut scents on second nose. This wine is well-balanced, its freshness and its acidity are really typical of this varietal wine. The mouth-feel is rich and the final is fresh, which gives it fineness and elegance.

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires

CEPAGES

100% Chardonnay

ACCORDS METS ET VINS

A déguster entre 10° et 12°C sur des poissons, crustacés ou fruits de mer.

TYPE OF SOIL

Claylimestone hillsides

VARIETALS

100% Chardonnay

FOOD AND WINE MATCHING

To be enjoyed between 10° and 12°C with seafood or shellfish.



D E P U I S 1 8 9 7

FERNAND

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

100% CHARDONNAY

À travers sa gamme FERNAND, Maison Ginestet rend hommage à son créateur et perpétue la tradition de l'innovation, du partage et de la convivialité.

Une robe limpide et brillante présente des reflets argentés. Le vin offre un bouquet complexe aux nuances de noisettes et de notes beurrées. La bouche séduit par son ampleur, sa structure, sa plénitude ainsi que par sa palette aromatique. A déguster entre 10° et 12°C sur des poissons, crustacés ou fruits de mer.

- DÉCOUVREZ LES AUTRES VINS FERNAND -



MIS EN BOUTEILLE PAR F GINESTET, 33360-099 - FRANCE

PRODUIT DE FRANCE - WWW.SIGNE-GINESTET.COM



CONTIENT : SULFITES,
ENTHÉALIT, SULFITES
CONTIENS SULFITES
BEVAT SULEFITTEN

S02



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

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



www.signe-ginestet.com