



DEPUIS 1897 FERNAND

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

CABERNET SAUVIGNON

Fernand Ginestet naît 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

D'un grenat profond, ce vin est caractérisé par des reflets violacés. Ce vin se montre moyennement corsé et d'une belle maturité en bouche. Dénués de tanins agressifs, ce vin coulant présente une acidité agréable et une bouche gouléyante. La finale est délicate, les tanins sont soyeux et ronds.

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 dark garnet-red wine is characterised by its purplish tints. It is medium-bodied and reveals nice maturity on the palate. The tannins are without the slightest aggressive edge, making for an easy-drinking wine with pleasant acidity. The finish is delicate, while the tannins are silky and rounded.

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires

CEPAGES

100% Cabernet Sauvignon

ACCORDS METS ET VINS

Un beau vin à déguster sur des brochettes de dinde à une température de 14-16°C.

TYPE OF SOIL

Clay-limestone hillsides

VARIETALS

100% Cabernet Sauvignon

FOOD AND WINE MATCHING

A beautiful wine to enjoy on turkey kebabs at a temperature of 14-16 °C.



DEPUIS 1897 FERNAND

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

100% CABERNET SAUVIGNON

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.

D'un grenat profond, ce vin est caractérisé par des reflets violacés. Ce vin se montre moyennement corsé et d'une belle maturité en bouche. Dénués de tanins agressifs, ce vin coulant présente une acidité agréable et une bouche gouléyante. La finale est délicate, les tanins sont soyeux et ronds. Un beau vin à déguster sur des brochettes de dinde à une température de 14-16°C.

- DÉCOUVREZ LES AUTRES VINS FERNAND -



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

PRODUIT DE FRANCE - WWW.SIGNE-GINESTET.COM



CONTIENT : SULFITES
ENTIÈREMENT
CONTIENS SULFITES
BEVAT SULFETEN

S02



19 avenue de Fontenille • 33360 Caignan-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