DEPUIS 1897

FERNAND

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

MERLOT

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

Ce vin dense possède une robe intense à la teinte pourpre. Il possède des arômes de fruits rouges tels que la fraise et la framboise. La bouche séduit par son ampleur, sa structure, sa plénitude ainsi que par sa palette aromatique en final.

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 staduim. With the FERNAND range, Maison Ginestet pays tribute to its founder and honours his spirit of innovation, sharing and conviviality.

TASTING NOTES

This dense wine reveals an intense red robe with a crimson tint. It boasts red-fruit aromas, such as strawberry and raspberry, showing great charm on the palate with full body, good structure and aromatic range in the finish.

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires

CEPAGES

100% Merlot

ACCORDS METS ET VINS

Idéal sur une côte de veau grillée ou un filet de boeuf à une température de 15°C.

TYPE OF SOIL

Clay-limestone hillsides

VARIETALS

100% Merlot

FOOD AND WINE MATCHING

Ideal with grilled veal or beef tenderloin at a temperature of 15°C.

Fruité / *Fruity*	●●●●●●●●	Boisé / *Woody*
Accessible / *Available*	●●●●●●●○	Complexe / *Complex*
Souple / *Supple*	●●●●●●●○	Tannique / *Tannic*

MAISON GINESTET
GRANDS VINS DE BORDEAUX
DEPUIS 1897

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 • www.maisonginestet.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