



DEPUIS 1897 FERNAND

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

SAUVIGNON BLANC

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

Une robe limpide et brillante présente des reflets argentés. Des notes d'agrumes s'échappent d'un nez complexe. Il offre une belle pureté en bouche où il laisse une impression d'élégance et de bel équilibre.

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 wine simultaneously fruity, elegant, powerful and well-rounded, was chosen brought to maturity and bottled with great care.

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires

CEPAGES

100% Sauvignon Blanc

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin frais et agréable sera très apprécié lors d'un apéritif. À servir entre 8 et 10°C.

TYPE OF SOIL

Claylimestone hillsides

VARIETALS

100% Sauvignon Blanc

FOOD AND WINE MATCHING

This Sauvignon will be appreciated with sea foods but also as an aperitif. Serve between 8 and 10 °C.



DEPUIS 1897 FERNAND

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

100% SAUVIGNON BLANC

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. Des notes d'agrumes s'échappent d'un nez complexe. Il offre une belle pureté en bouche où il laisse une impression d'élégance et de bel équilibre. Ce vin frais et agréable sera très apprécié lors d'un apéritif. À servir entre 8 et 10°C.

- DÉCOUVREZ LES AUTRES VINS FERNAND -



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

PRODUIT DE FRANCE - WWW.SIGNE-GINESTET.COM



CONTIENT : SULFITES
ENTHÄLT SULFITE
CONTAINS SULFITES
BEVAT SULFETIEN

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