



Château Sociando-Mallet

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Médoc à parfaite maturité

Beschreibung:

Le Cru Bourgeois de Sociando-Mallet procure un plaisir gustatif immense et exceptionnel, depuis de nombreuses années. Le Château produit des vins corsés au bouquet complexe de baies noires, avec le bois bien intégré et une longueur admirable, qui gagne encore avec le temps en complexité et en harmonie.

Degustationsnotiz:

Pourpre, centre opaque, disque lilas tendre. Bouquet délicat aux notes de cassis fraîchement cueilli et de de violette, puis de réglisse, d'épices du terroir et de tabac blond. Bouche dense, onctueuse et d'une merveilleuse richesse, élégance et tannins en soutien. Finale serrée aux arômes de baies noires et de graphite, sur des notes délicatement granuleuses et une astringence légèrement cassante. Il va encore s'améliorer, il me rappelle le 2016 !

Accompagne idéalement:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Sous-région: HMedoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2027-2045

Cépage(s): 55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0499220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Sociando-Mallet

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94/100, Decanter 92/100, Neal Martin 93/100, Parker 92+/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
A boire:	2027-2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.