# 2019 Château Sociando-Mallet

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Médoc à parfaite maturité

**Description:**
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.
**Note de dégustation:**
Grenat violet profond. Séduisant bouquet de griottes, de jus de groseilles et de tabac blond. Dans le deuxième nez, une belle note de cassis et de la lavande. Bouche délicate, à la texture crémeuse, avec une trame tannique serrée, un extrait légèrement tendre et une légère astringence. En finale, des baies bleues, de la peau de cerises et du genièvre. Pour le moment, il semble un peu relâché, avec le gras de la barrique tout va s'arranger !
**Accompagne idéale:**
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.
**Conseils de service:**
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | France |
| **Région:** | Bordeaux |
| **Sous-région:** | Haut-Médoc |
| **Producteur:** | Château Sociando Mallet |
| **Notation(s):** | James Suckling 95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18/20 |
| **Elevage:** | en Barrique |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 14.5 % |
| **Cépage(s):** | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc |
| **Référence:** | 0499219 |

MÖVENPICK
VINS

# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Château Sociando-Mallet

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

| | |
|---|---|
| **Origine:** | France |
| **Notation(s):** | James Suckling 95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18/20 |
| **Cépage(s):** | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | en Barrique |
| **Vol. alcool:** | 14.5 % |
| **Service:** | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch