



## 2006 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:**

Rubis grenat très foncé. Bouquet complexe de sureau et de mûre, de truffe d'été, de bois précieux, de tabac brésilien, de café arabica, de cardamome et de cassis. Bouche élégante, corps moyen, tannins polis qui apportent beaucoup de classe. Baies noires, Earl-Grey, bois de cèdre et grains de poivre noir dans la finale serrée.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Haut-Médoc
<b>Producteur:</b>	Château Sociando Mallet
<b>Notation(s):</b>	WeinWisser 18/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	50% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0499206

## 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):** WeinWisser 18/20  
**Cépage(s):** 50% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2025  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 12.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.