



2020 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:

Pourpre, centre opaque, disque lilas tendre. Bouquet délicat aux notes de cassis fraîchement cueilli et 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 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 94/100, Score 18.5/20, Decanter 92/100, Neal Martin 93/100, Parker 92+/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2027–2045
Cépage(s):	55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Référence:	0499220

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 94/100, Score 18.5/20, Decanter 92/100, Neal Martin 93/100, Parker 92+/100
Cépage(s):	55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Apogée:	2027–2045
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.