



Château Sociando-Mallet

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Médoc a perfetta maturazione

Descrizione:

Il Cru Bourgeois Sociando-Mallet offre da molti anni un immenso ed eccezionale piacere di degustazione. Lo Château produce vini corposi con un complesso bouquet di bacche nere, rovere ben integrato e una lunghezza ammirevole, che diventa ancora più complessa e armoniosa con l'invecchiamento.

Profilo aromatico:

Un bouquet seducente di ribes nero appena colto, violette e gelatina di more, con note di iris e pastiglie di Grether. Al palato è sublime, solido e setoso, con un estratto ammaliante e tannini stretti e maturi. Finale concentrato e aromatico di ciliegia selvatica e dragoncello, con un'astringenza leggermente granulosa.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Haut-Médoc

Produttore: Haut-Médoc AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Numero articolo: 0499295

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Sociando-Mallet

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.