



Château Sociando-Mallet

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Médoc a perfetta maturazione

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Granato intenso-violaceo. Un seducente bouquet di ciliegie Morello, succo di ribes rosso e leggero tabacco. Al secondo naso, una bella nota di ribes nero e lavanda. Al palato è delicato, con una consistenza cremosa, tannini stretti, un estratto leggermente morbido e una leggera astringenza. Finisce con bacche blu, buccia di ciliegia e ginepro. Al momento sembra un po' sciolto, ma con la grassezza della botte tutto si risolverà!

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: HMedoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

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

Artikelnummer: 0499219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Sociando-Mallet

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.