



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:

Viola, centro opaco, disco lilla tenue. Bouquet delicato con note di ribes nero e violetta appena colti, seguite da liquirizia, spezie terrose e leggero tabacco. Al palato è denso, untuoso e meravigliosamente ricco, con eleganza e tannini sostenuti. Finale teso con aromi di bacche scure e grafite, note delicatamente granulose e un'astringenza leggermente friabile. Diventerà ancora più buono, mi ricorda il 2016!\

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: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2027-2045

Varietà d'uva: 55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0499220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Sociando-Mallet

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 94/100, Decanter 92/100, Neal Martin 93/100, Parker 92+/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Da bere: 2027-2045
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 12 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.