



2020 Château Sociando-Mallet

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Médoc a perfetta maturazione

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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!\" .

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Haut-Médoc
Produttore:	Château Sociando Mallet
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Decanter 92/100, Neal Martin 93/100, Parker 92+/100
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2027-2045
Varietà d'uva:	55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0499220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Sociando-Mallet

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Decanter 92/100, Neal Martin 93/100, Parker 92+/100
Varietà d'uva:	55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Maturità:	2027-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.