

Château Sociando-Mallet, Haut Médoc



Ses qualités spécifiques proviennent, du terroir, d'une cuvaison longue, d'une sélection rigoureuse mais surtout de vignes âgées : ce sont les vieilles vignes qui font les grands vins. Un an de barriques de chêne de l'Allier assure le raffinement.

Encépagement: 55% cabernet-sauvignon, 40% merlot & 5% cabernet franc

Dégustation: Le vin est doté d'un bouquet très spécial où prédominent des fruits noirs et rouges avec un parfum de framboises, en bouche; il est puissant, ferme et possède un potentiel de garde hors du commun.

Potentiel de garde: 20-25 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Un régal avec les viandes rouges.