

Château Sociando-Mallet, Haut Médoc



Zijn specifieke kwaliteiten heeft hij te danken aan het terroir, de lange maceratie, een strenge selectie, maar vooral door de oude wijnstokken, die grootse wijnen voortbrengen. De veroudering van 1 jaar op eiken vaten van Allier, zorgt voor verfijning.

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

Degustatie: De wijn heeft een zeer speciaal bouquet met overheersend rood en zwart fruit en met een aroma van framboos. De smaak is krachtig en intens en de wijn heeft een ongebruikelijk bewaarpotentieel.

Bewaarpotentieel: 20-25 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Een feest in combinatie met rood vlees.