

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



La Demoiselle de Sociando-Mallet

Haut-Médoc, 2ème vin de Sociando-Mallet

Région : Bordeaux, France.

Appellation : Haut-Médoc AOC.

Cépages : 2% Cabernet Franc, 33% Cabernet Sauvignon, 65% Merlot

Millésime : 2017

À déguster jusqu'en : 2028

Distinctions : James Suckling: 89-90/100

Yves Beck: 90/100

Robe : rouge profond.

Nez : Le bouquet aromatique est complexe, mêlant des notes de fèves de cacao et de baies noires, avec une touche minérale discrète.

Bouche : En bouche, le vin offre une entrée friande et fruitée. Les tanins sont bien intégrés, apportant une structure ronde et mûre. L'ensemble est gras et gourmand, avec une belle harmonie entre les différents éléments.

Conclusion : Une demoiselle surprenante.

Service : Servir à 16-17°C avec un filet de bœuf, un agneau rôti, bœuf bourguignon.

La Demoiselle de Sociando-Mallet est produit avec les jeunes vignes du domaine, qui bénéficient des mêmes soins que l'ensemble du vignoble. Cette cuvée tire son nom de la " demoiselle ", une libellule qui vit dans le Médoc.

Notes d'Yves Beck:

"Bouquet invitant aux différentes facettes avec des notes de fèves de cacao et de baies noires. Mise en bouche friande et fruitée. Très belle notion d'équilibre en bouche où tous les éléments sont en symbiose. Les tannins sont parfaitement intégrés, la structure soutient l'expression aromatique et le vin est déjà bien accessible. Un vin de caractère à savourer dans sa jeunesse."

Teneur en alcool : 13.5%

Contenu et emballage : 150 cl, Carton 6x150 cl

Réf. : 96625 150 2017 **Prix catalogue** : 55.20