

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 : 36% Cabernet Sauvignon, 64% Merlot

Millésime : 2020

À déguster jusqu'en : 2040

Distinctions : James Suckling: 93/100

Robe : Pourpre violacé avec une belle profondeur.

Nez : Bouquet intensément fruité et frais, marqué par des notes de baies noires, d'épices et de fleurs, relevées par une touche boisée subtile.

Bouche : Attaque friande et juteuse, avec une structure compacte et une belle intensité aromatique. Les tanins soyeux accompagnent une finale expressive et fraîche, en parfaite harmonie avec le nez. (Notes d'Yves Beck)

Conclusion : Un Médoc tout en élégance et fraîcheur

Service : 16 à 18°C. Viandes grillées et volailles, lotte au lard et vin rouge, cabillaud grillé à la plancha, fromages doux (Vacherin Fribourgeois, Tilsit, Appenzeller, Tête de Moine).

La Demoiselle de Sociando-Mallet est produite avec les jeunes vignes du domaine, qui bénéficient des mêmes soins que l'ensemble du vignoble. Son nom fait référence à la "demoiselle", une libellule qui vit dans le Médoc, symbole de finesse et d'équilibre. Ce vin exprime à merveille la fraîcheur et l'élégance du Merlot, cépage dominant dans l'assemblage.

Teneur en alcool : 14.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Caisse en bois 6x75 cl

Réf. : 96622 75 2020 **Prix catalogue** : 25.00