



ACQUISTATO IL

Château Sociando-Mallet Haut-Médoc 2021

2021

Bel Bordeaux biologico



Svinando

Ci troviamo nel prestigioso territorio del Bordeaux. Qui nasce Château Sociando-Mallet, figlio di un blend di 54% di Merlot, 44% di Cabernet Sauvignon e il restante 2% di Cabernet Franc. Viti di un'età media di 35 anni. Questa combinazione equilibrata cattura l'essenza stessa del territorio. Il terroir del Haut-Médoc, caratterizzato da ghiaia e argilla su sottosuolo argilloso-calcareo, conferisce alle viti un habitat ideale per prosperare. In campagna la viticoltura è biologica e ogni fase della lavorazione è accurata e seguita nei minimi dettagli. Si inizia con una raccolta manuale delle uve, seguita da un'attenta selezione su tavolo per garantire solo la migliore qualità. La vinificazione avviene in vasche di cemento e acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi e travasi per estrarre al meglio i profumi e i sapori. L'invecchiamento si protrae per circa 12 mesi in botti, di cui il 90% nuove, donando al vino struttura, complessità e carattere. Alla vista, si presenta di un intenso colore rosso rubino scuro, impreziosito da riflessi porpora. Al naso profumi fruttati, dominati da cassis e mirtillo rosso, arricchiti da sottili note di peperone verde, tabacco, pepe nero e terra bagnata. In bocca, si rivela moderatamente strutturato, ma ricco e complesso, con un finale lungo e persistente che invita a ulteriori esplorazioni.

Nel cuore dell'Haut-Médoc, dove il fiume Garonne è protagonista del panorama, sorge Château Sociando-Mallet, una tenuta vinicola che vanta una storia secolare. Ci troviamo nel comune di Saint-Seurin-de-Cadourne, a nord di Pauillac. I suoi vigneti si estendono su terreni ghiaiosi, i "graves", depositi qui durante l'era glaciale di Günz. Dalla sua fondazione nel XVII secolo come proprietà dell'aristocratico Sieur Sociando, la tenuta ha vissuto vicende affascinanti. Nel diciannovesimo secolo, la famiglia Mallet ne acquisì la proprietà, legando per sempre il suo nome al destino dello Château. Un nuovo capitolo si aprì poi nel 1969, quando Jean Gautreau, rapito dal fascino di Sociando-Mallet, decise di rilevarlo. Sotto la sua guida, la tenuta visse una profonda rinascita: gli edifici vennero restaurati, la cantina ampliata e i vigneti estesi e rinnovati. Oggi è la figlia di Jean Gautreau, Sylvie, a portare avanti con dedizione e talento l'eredità paterna.

La Vigna

Terreno Le viti hanno un'età media di 35 anni e sono piantate in un terroir di ghiaia e argilla su un sottosuolo argilloso-calcareo.

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 54% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve vengono raccolte a mano e selezionate su un tavolo prima e dopo la diraspatura. Vinificazione tradizionale in vasche di cemento e acciaio inox a temperatura controllata con rimontaggi e travasi. Tempo di maturazione di 25 giorni. Fermentazione malolattica in vasca. Invecchiato per 12 mesi in botti, di cui il 90% nuove.

Sensazioni Colore rosso rubino scuro, con riflessi porpora. Al naso si apre con intensi profumi fruttati di cassis e mirtillo rosso, che si intrecciano a gradevoli note di peperone verde, tabacco, pepe nero e terra bagnata. Al palato risulta moderatamente strutturato, ricco e complesso, con un finale lungo e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821