La Demoiselle de Sociando-Mallet, Haut Médoc



Inspiré par la légèreté et l'élégance de la libellule "demoiselle" qui vole au-dessus des vignes du Médoc, ce second vin du Château Sociando-Mallet incarne la fraîcheur et l'accessibilité des grands terroirs de graves. Issu de parcelles jeunes et argileuses, il allie la rondeur du merlot à la structure du cabernet sauvignon, pour un vin rouge équilibré, fruité et déjà séduisant dans sa jeunesse.

Origine: Les vignobles, situés sur la butte de Baleyron dans le Haut-Médoc, bénéficient de sols de graves garonnaises sur un sous-sol argilo-calcaire. Ce terroir d'exception, associé à un climat océanique tempéré, confère au vin sa minéralité et sa fraîcheur, tout en favorisant une maturité optimale des raisins.

Encépagement: 50% cabernet-sauvignon & 50% merlot

Vinification: Les raisins, récoltés manuellement et triés avec soin, subissent une vinification traditionnelle en cuves ciment et inox thermorégulées. L'élevage, majoritairement en cuve, préserve la fraîcheur et le fruité du merlot, pour un vin accessible et agréable dès ses premières années.

Dégustation: Sa robe sombre aux reflets grenat révèle un nez intense de framboise, de mûre et de pain grillé. En bouche, il séduit par son attaque souple et sa structure équilibrée, avec des tanins fins et une finale persistante, marquée par des notes de fruits mûrs et d'épices douces.

Potentiel de garde: 20-25 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait pour accompagner les viandes grillées, les plats en sauce, les charcuteries ou les fromages à pâte dure. Servi entre 16 et 18°C, il révèle toute sa polyvalence et sa capacité à sublimer les mets les plus généreux.