La Demoiselle de Sociando-Mallet, Haut Médoc



Geïnspireerd door de lichtheid en elegantie van de libel die boven de wijngaarden van de Médoc vliegt, belichaamt deze tweede wijn van Château Sociando-Mallet de frisheid en toegankelijkheid van de grote grindterroirs. Hij is afkomstig van jonge, kleiachtige percelen en combineert de rondheid van merlot met de structuur van cabernet sauvignon, wat resulteert in een evenwichtige, fruitige rode wijn die al in zijn jeugd aantrekkelijk is.

Oorsprong: De wijngaarden, gelegen op de heuvel van Baleyron in de Haut-Médoc, profiteren van grindbodems uit de Garonne op een klei-kalksteen ondergrond. Deze uitzonderlijke terroir, in combinatie met een gematigd zeeklimaat, geeft de wijn zijn mineraliteit en frisheid, terwijl het de optimale rijping van de druiven bevordert.

Druiven: 50% cabernet-sauvignon & 50% merlot

Vinificatie: De druiven, die met de hand worden geoogst en zorgvuldig worden gesorteerd, ondergaan een traditionele vinificatie in thermogeregelde cementen en roestvrijstalen tanks. De rijping, voornamelijk in tanks, behoudt de frisheid en het fruitige karakter van de merlot, voor een toegankelijke en aangename wijn vanaf zijn eerste jaren.

Degustatie: Zijn donkere kleur met granaatrode schitteringen onthult een intense neus van framboos, braam en geroosterd brood. In de mond verleidt hij door zijn soepele aanzet en evenwichtige structuur, met fijne tannines en een aanhoudende afdronk, gekenmerkt door tonen van rijp fruit en zoete kruiden.

Bewaarpotentieel: 20-25 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrild vlees, gerechten met saus, vleeswaren of harde kazen. Geserveerd tussen 16 en 18 °C komt zijn veelzijdigheid volledig tot zijn recht en weet hij zelfs de meest genereuze gerechten te sublimeren.