



**HAUT-MEDOC AOP 2015  
CHATEAU SOCIANDO-MALLET**

## L'HISTOIRE ...

Le Château Sociando-Mallet est situé à Saint-Seurin-de-Cadourne, dans l'appellation du Haut-Médoc depuis 1969. Son propriétaire, Jean Gautreau, est une figure incontournable du Médoc et a fait de son vin un cru reconnu mondialement. Le Château Sociando-Mallet s'étend aujourd'hui sur 85 hectares.

Aujourd'hui, Jean Gautreau se consacre exclusivement à la gestion du Château Sociando-Mallet dont le vignoble s'étend sur 85 hectares et son Haut-Médoc est aujourd'hui incontestablement l'un des crus incontournables des grands amateurs de Bordeaux !

## LE VIN ...

**Région :** Bordeaux

**Appellation :** Haut-Médoc

**Millésime :** 2015

**Couleur :** Rouge

**Cépage(s) :** 45% cabernet sauvignon, 55% merlot

**Degré :** 13,5%

**Contenant :** 75cl



### *Anecdotes ...*

Situé sur un terroir de graves et d'argile sur sous-sol argilo calcaire, cette cuvée provient de vignes dont l'âge moyen est de 35 ans.

Les vendanges ont été manuelles (réalisées du 16 septembre au 2 octobre 2015), en cagettes, avec un tri sur table avant et après éraflage. La vinification a été traditionnelle (remontages, délestages), en cuves ciment et inox thermo-régulées. Il y a eu 30 jours de cuvaison. Une fermentation malolactique en cuves, sans ensemencement. Et enfin, l'élevage fût 100% en barriques neuves, pendant 12 mois, avec des soutirages semestriels. Le vin n'est ni collé ni filtré.

### LA DÉGUSTATION :

**Œil :** très belle robe concentrée

**Nez :** très belle puissance aromatique alliant les touches plutôt florales et un côté très fruité (fruits noirs), gourmand et plein de fraîcheur

**Bouche :** puissante mais délicate à la fois, les tanins sont présents, les arômes se mélangent entre mûre, myrtille et aussi gourmand qu'au nez

Ce millésime 2015 est une réelle réussite. Ce Haut-Médoc s'exprime par sa palette aromatique, une matière concentrée et une très belle structure en bouche.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température entre 16°C et 18°C.

Très grand potentiel de garde.

À servir sur des viandes rouges ou blanches, des gibiers, un plateau de fromages...

### **Récompenses :**

James Suckling 92/93, Jean-Marc Quarin 15.5, Decanter 90, Jancis Robinson 16.5+, La revue des vins de France : 15-16/20, René Gabriel 17/20, Jeff Leve : 86-88., Jacques Dupont 16/20, Antonio Galloni 87-90