

**Chateau Sociando-Mallet**  
**Вино Шато Сосиандо-Маллэ, красное сухое**

**Страна:** Франция

**Регион:** Бордо, О-Медок

**Производитель:** Chateau Sociando-Mallet

**Год урожая:** 1995

**Крепость:** 13,5 % об.

**Выдержка:** 12 месяцев в новых дубовых бочках

**Особенность:** средний возраст лоз 30 лет

**Сорт винограда:** Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран

**Цвет:** темно-бордовый

**Аромат:** раскрывается тонами ягодного бисквита, джема из красной сливы и ежевики, дополненными тонкими и изящными оттенками поджаренной древесины, кожи и сигарной коробки

**Вкус:** мягкий, шелковистый, отлично сбалансированный, с нотками сливы и бойзеновой ягоды, округлыми танинами в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из красного и белого мяса, приготовленного на гриле, а также сырами

Шато Сосиандо-Малле, созданное в XVII веке, на сегодняшний день является одним из лучших в апелласьоне О'Медок. Еще сорок лет назад виноградники здесь были заброшены, пока в 1969 году Жан Готро не возродил их к жизни. Благодаря тому, что виноградная лоза здесь сильно обрезается, кусты дают очень небольшие урожаи высококачественного винограда, который в полной мере раскрывает во вкусе и аромате характеристики почв О'Медока и сортовые особенности Каберне и Мерло.

Шато Сосиандо-Малле с завидным постоянством создает великолепные вина и умышленно избегает принимать участие в классификациях. Репутация этого замка среди поклонников и так не имеет равных, и Жан Готро справедливо полагает, что вина поместья не нуждаются в каких-либо новых званиях.

