

WINERY

와이너리

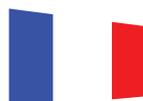
샤또 소시앙도 말레(Ch. Sociando-Mallet)는 1633년 샤또의 소유주였던 Sociando와 약 1세기 후, 선장이었던 Mallet의 이름이 합쳐지면서 현재의 이름이 되었고, 1969년 지금의 소유주 Jean Gautreau가 인수하면서 현재의 와인설비를 갖추고 지금의 명성을 얻기 시작했다.

St-Estephe 지역의 북쪽에 위치한 이 샤또는 대부분의 보르도 샤또가 생산량을 제한하기 위해 시행하는 그린 하비스트를 지양하고 최고의 떼루아에서 자연적인 방법으로 생산량을 조절하고 있다. 그 덕분에 그 독특한 캐릭터에서 느껴지는 매력으로 많은 팬을 보유하며 가장 인기있는 크뤼 부르주아 등급의 와인 중 하나이다.

WINE INFO

와인 정보



 Haut-Medoc, France
프랑스, 오메독



Alcohol 알코올 14.0 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 Red 

Awards 수상내역 

Cabernet Sauvignon
까베르네 소비뇽.....55%
Merlot 멜로트..... 40%
Cabernet Franc 까베르네 프랑..5%

- Robert Parker Points 92-94P (2016 빈티지)
- 만화 '신의 물방울' 5권 소개와인

Winemaking 와인메이킹 

- 그린 하비스트 작업 없이 자연적으로 생산량 제한을 두지 않고 생산
- 생산량이 많지만 균일하고 고른 품질로 사랑받는 보르도 와인
- 가격대비 최고의 퀄리티로 사랑받는 크뤼 부르주아 등급의 와인
- 100% 새 프렌치 오크통에서 평균 12개월 동안 숙성

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색깔 Dry 1 2 3 4 5 Sweet

짙은 루비레드 컬러

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

블랙커런트, 블랙 베리류의 검은 과실의 아로마와 담배, 삼나무, 후추 등의 스파이스류, 허브류의 지배적인 향

Palate 맛

벨벳같이 부드럽고 짙은 탄닌과 짝 찬 과일 아로마가 인상적이며 풀바디 와인으로 구조가 매우 좋고 산도는 낮으며, 집중감이 있고 파워풀함

Serving Tip 와인 팁

18도에서 음용

소고기 다리살 구이, 가금류의 고기구이등 모든 육류와 훌륭하게 어울림