



Petit Sociondo

Jérôme ZABEL

Le principal trait de ton caractère ?

La gaieté et la joie de vivre

L'occupation que tu préfères ?

Etre avec des amis

Le vignoble que tu préfères ?

Le Blayais bien sûr !

Tes héros / héroïnes dans la vie réelle ?

Mon grand-père

Niché sur les hauteurs de la commune de Cars et faisant face à l'estuaire de la Gironde, le Château Haut Sociondo et son vignoble dominant l'un des coteaux les plus réputés de l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux.

On retrace l'histoire de la propriété à partir de 1949, date à laquelle la Famille Martinaud, s'y installe. Ils donnent le nom Haut Sociondo à la propriété en référence au nom d'un clos acquis la même année. Après des études de viticulture et œnologie, je rejoins l'exploitation en 2001, guidé par ma passion pour le terroir du Blayais et ma fidélité envers le travail de ma famille. Depuis 2015, Jean-François Réaud est l'heureux propriétaire de Haut Sociondo et nous écrivons ensemble l'histoire de la propriété.

A l'occasion du millésime 2021, un second vin nommé Petit Sociondo est naît ; une expression plus accessible du grand vin.



Petit Sociondo

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Cars

Surface totale du vignoble : 23 hectares

Terroir : Sols à dominante argilo-calcaire, puis sols argilo-sableux et argiles rouges

Vinification et élevage : Levurage, remontage et délestage, adaptation par rapport à la structure du vin. Maîtrise des températures. Fermentation de 3 semaines. Elevage en cuve inox.

Assemblage : 75 % Merlot, 15 % Malbec, 10 % Cabernet Sauvignon

Commentaires de dégustation : La robe est pourpre s'ouvrant sur un nez gourmand de baies rouges fraîches. La bouche est riche, sur des tanins puissants, venant s'effacer sur des arômes de groseilles bien mûres. L'ensemble est parfaitement équilibré, gouleyant et d'une sucrosité marquée. Un style classique réussi révélant les plus beaux terroirs de l'appellation.

Accords mets et vins : Viandes blanches en sauce



Récompenses :

Millésime 2022 :

OR LONDON AWARDS 2023 (LBCBR2022)

OR CHINA AWARDS 2023 (LBCBR2022)

OR JAPAN AWARDS 2023 (LBCBR2022)

Millésime 2021 :

OR LONDON AWARDS 2022 (LBCBR2021)

OR SINGAPOUR COMPETITION 2022 (LBCBR2021)

OR TAÏWAN AWARDS 2022 (LBCBR2021)

OR CHINA AWARDS 2023 (LBCBR2021)

OR JAPAN AWARDS 2023 (LBCBR2021)

OR 70 MILLIONS DE DEGUSTATEURS 2023 (LBCBR2021)

OR LYON 2022 (LBCBR21)

ARGENT JAPAN AWARDS 2022 (LBCBR2021)

ARGENT INTERNATIONAL ORGANIC AWARDS 2022 (LBCBR2021)

ARGENT LONDON AWARDS 2023 (LBCBR2021)

ARGENT AMERICA AWARDS 2022 (LBCBR2021)