

Cuvée Bacchus 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 dominent 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.



Cuvée Bacchus Petit Sociondo

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Cars

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

Vinification et élevage : Suivi des maturités et sélection de parcelles exposées sud-est sur de légers coteaux argilo-calcaires. Vendanges à pleine maturité phénolique, éraflage et tri. Encuvage en baies entières. Fermentation alcoolique douce avec pigeages pour une extraction modérée avec maîtrise complète des températures. Macération environ 10 jours avant écoulage.

Assemblage : 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Commentaires de dégustation : La couleur est très profonde, le nez s'ouvre sur des notes de fruit rouges murs associées à du bois caramélisé. La bouche est dense, avec des tanins d'une grande finesse, et le fruit est juteux à souhait. Ce vin issu des plus beaux terroirs du Blayais exprime exprime la quintessence de l'appellation.

Accords mets et vins : Suprême de volaille à la crème et aux champignons

