

התווית השנייה של שאטו סוסינדו-מלה מופק בעיקר מהגפנים הצעירות של האחוזה ומציע את האיכות והסגנון של היקב המפורסם עם אופי צעיר ונגיש יותר.

תהליך ייצור

בציר ידני, תסיסה במכלי נירוסטה ובטון מבוקרי טמפרטורה, כשליש מהיין התיישן שנה בחביות עץ חדשות.

אזור גידול: הו-מדוק, בורדו, צרפת



זן ענבים: מרלו (64%), קברנה סוביניון (36%)



התיישנות בחביות: מספר חודשים



התווית השנייה של שאטו סוסינדו-מלה מופק בעיקר מהגפנים הצעירות של האחוזה ומציע את האיכות והסגנון של היקב המפורסם עם אופי צעיר ונגיש יותר.

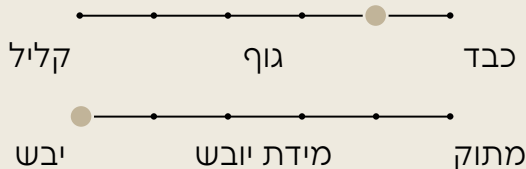
כשרות: לא כשר



סוג יין: יין אדום



נפח: 750 מ"ל



*La Demoiselle
de Sociando-Mallet*
Jean Guiraud

דמוואסל דה סוסינדו-מלה

דמוואסל דה סוסינדו-מלה
La Demoiselle de Sociando-Mallet

