



Château Sociando-Mallet 2022

Haut-Médoc

Vignoble

77 hectares en production
Terroir de graves et d'argile sur sous-sol argilo calcaire.
Encépagement : 55% Merlot, 43% Cabernet-Sauvignon, 2% Cabernet Franc.
Age moyen des vignes : 35 ans
Densité de plantation : 8 333 pieds /ha

Culture et Récolte

Travail du sol traditionnel
Amendements organiques raisonnés
Pas de traitement anti-botrytis

Vinification et Elevage

Vendanges manuelles, du 7 au 23 Septembre, en cagettes avec tri sur table avant et après éraflage.
Vinification traditionnelle (remontages, délestages) en cuves ciment et inox, thermo-régulées.
Durée de cuvaison : 25 jours.
Fermentation Malolactique en cuves.
Elevage 85 % en barriques neuves, pendant 12 mois.

Assemblage

63% Merlot
35% Cabernet Sauvignon
2% Cabernet Franc

Rendement

22 HI / Ha

Alcool

14.5 % vol

Second vin

La Demoiselle de Sociando-Mallet

Oenologue Conseil

Michel-Bernard Couasnon

