



Château Sociando-Mallet 2021

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 27 septembre au 13 octobre, 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 90 % en barriques neuves, pendant 12 mois.

Assemblage

54% Merlot
44% Cabernet Sauvignon
2% Cabernet Franc

Rendement

48 Hl / Ha

Alcool

13 % vol

Second vin

La Demoiselle de Sociando-Mallet

Œnologue Conseil

Michel-Bernard Couasnon



Yves BECK : 93-94 René GABRIEL : 17 Jane ANSON : 91 James SUCKLING : 92-93 LA REVUE DU VIN
DE FRANCE : 91-93 WILLIAM KELLEY : 89-91 YOHAN CASTAING : 90-92 MATTHEW JUKES : 17.5
JACQUES DUPONT : 16.5 DECANter : 91