

Château Sociando Mallet



Château Sociando Mallet

HAUT MEDOC

PROPRIETAIRE

Jean GAUTREAU, depuis 1969

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

92 hectares plantés

NATURE DU SOL ET SOUS-SOL

Sol de graves sur sous-sol argilo calcaire.

ENCEPAGEMENT

55 % cabernet sauvignon, 40 % merlot, 5 % cabernet franc

AGE MOYEN DE LA VIGNE

30 ans

DENSITE DE PLANTATION

8.333 pieds/Ha

MODE DE CONDUITE

Taille basse en Guyot double

Travail du sol traditionnel

Amendements organiques raisonnés

RENDEMENT MOYEN

55 hl/ha.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles, en cagettes avec tri sur table avant éraflage.

Vinification traditionnelle, avec levures indigènes, en cuves ciment et inox, thermo-régulées.

Durée de cuvaison : 25 à 30 jours.

Fermentation malolactique en cuves, sans ensemencement.

Elevage du vin en barriques 100% neuves, pendant 12 mois. Elevage total de 18 mois.

Soutirages trimestriels à l'esquive.

MISE EN BOUTEILLES

réalisée au château

Caractéristiques du style de nos vins en quelques mots

Les vins de Sociando-Mallet se caractérisent par une robe d'une couleur très intense, des arômes complexes de petits fruits rouges et un boisé bien intégré qui leur confère une longue garde. Les vins sont structurés, droits et élégants avec beaucoup de fraîcheur et de profondeur.

Vins de longue garde, puissants, avec beaucoup de race et de fraîcheur.

Directeur Technique : Vincent FAURE

Maître de chai : Patrice LAUJAC

Chef de culture : André CHAULIAGON

