



## FICHE TECHNIQUE

# *Château Sociando-Mallet 2011*

## HAUT MEDOC

**PROPRIETAIRE :** Jean GAUTREAU, depuis 1969

**SUPERFICIE :** 81 hectares récoltés

**TERROIR :** Sol de graves sur sous-sol argilo calcaire.

**ENCEPAGEMENT :** 55 % cabernet sauvignon, 40 % merlot, 5 % cabernet franc

**AGE MOYEN DE LA VIGNE :** 35 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 :** 53 hl/ha.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles, du 7 au 27 septembre 2011, en cagettes avec tri sur table avant éraflage.

Vinification traditionnelle, avec levures indigènes, en cuves ciment et inox, thermorégulées.

Durée de cuvaison : 30 jours.

Fermentation malolactique en cuves, sans ensemencement.

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

Soutirages trimestriels à l'esquive.

Le vin n'est ni collé ni filtré.

**R. Parker : 90-93**

**Revue du Vin de France : 16 - 16,5**

**M. Bettane : 16**

**Decanter : 16,5**

\* \* \*

Directeur Technique : Vincent FAURE

Maître de chai : Patrice LAUJAC

Chef de culture : Vincent SACCO