



## Château Sociando-Mallet 2015 Haut-Médoc



### Vignoble :

57 hectares en production

Terroir de graves et d'argile sur sous-sol argilo calcaire.

Encépagement : 45% cabernet Sauvignon, 50% merlot, 5% cabernet Franc

Age moyen des vignes : 35 ans

Densité de plantation : 8 333 pieds /ha

### Culture & Récolte :

Taille basse en Guyot double

Travail du sol traditionnel

Amendements organiques raisonnés

Pas de traitement anti-Botrytis

Pas de vendange verte ni d'effeuillage

### Vinification et Elevage :

Vendanges manuelles, du 16 septembre au 2 octobre 2015, en cagettes avec tri sur table avant et après éraflage.

Vinification traditionnelle (remontages, délestages), en cuves ciment et inox thermo-régulées.

Durée de cuvaison : 30 jours.

Fermentation Malo lactique en cuves, sans ensemencement.

Elevage 100 % en barriques neuves, pendant 12 mois.

Soutirages semestriels.

Le vin n'est ni collé ni filtré.

**Assemblage :** 45% cabernet sauvignon, 55% merlot.

**Production :** 286 300 bouteilles, rendement : 47 hl/ha, degré : 13.5 % vol

**Second vin :** La Demoiselle de Sociando-Mallet

Notes : James Suckling 92/93, Jean-Marc Quarin 15.5, Decanter 90, Jancis Robinson 16.5+, la revue des vins de France : 15-16/20, René Gabriel 17/20, Jeff Leve : 86-88. Jacques Dupont 16/20, Antonio Galloni 87-90.