



Château Sociando-Mallet 2016 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 et 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 26 septembre au 19 octobre 2016, 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.
Elevage 100 % en barriques neuves, pendant 12 mois.
Soutirages semestriels.

Assemblage : 50% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon et 3 % Cabernet Franc.

Rendement : 48 hl/ha

Second vin : La Demoiselle de Sociando-Mallet

Œnologue Conseil : Michel Couasnon

Notes : James Suckling 93-94, Neil Martin 92-94, la Revue des Vins de France 17-17.5, Bettane & Desseauve 94, Decanter 92, Jancis Robinson 16.5, Jean-Marc Quarin 17, Jeff Leve 92-94, Antonio Galloni 88-91, Yves Beck 96-97, Le Point Jacques Dupont 17.