



FICHE TECHNIQUE

Château Sociando-Mallet 2013

HAUT MEDOC

PROPRIETAIRES : Sylvie et Jean GAUTREAU, depuis 1969

SUPERFICIE TOTALE DU VIGNOBLE : 85 hectares

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

ASSEMBLAGE : 47 % cabernet sauvignon, 53 % merlot

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 40 ans.

DENSITE DE PLANTATION : 8.333 pieds/ha

MODE DE CONDUITE : Taille basse en Guyot double
Travail du sol traditionnel
Amendements organiques raisonnés
Pas de traitement anti-Botrytis
Pas de vendanges vertes ni d'effeuillage.

RENDEMENT MOYEN : 28 hl/ha.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles, du 30 septembre au 12 octobre 2013, 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 malolactique en cuves, sans ensemencement.

Elevage de 60% vin en barriques neuves, pendant 12 mois.

Soutirages semestriels à l'esquive.

Le vin n'est ni collé ni filtré.

James Suckling : 90 – 91

Wine Spectator : 87 – 90

Bettane et Desseauve : 90

Revue du Vin de France : 15 – 15,5

Decanter : 16,75

* * *

Directeur Technique : Vincent FAURE

Maître de chai : Patrice LAUJAC

Chef de culture : Vincent SACCO