



## 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