



Château Sociando-Mallet 2025

Haut-Médoc

Vignoble

72 hectares en production
Terroir de graves et d'argile sur sous-sol argilo calcaire.
Encépagement : 55% Merlot, 45% Cabernet-Sauvignon, 5% Cabernet Franc.
Age moyen des vignes : 35 ans
Densité de plantation : 8 333 pieds /ha

Culture et Récolte

Travail du sol traditionnel
Amendements organiques raisonnés
Pas de traitement anti-botrytis

Vinification et Elevage

Vendanges manuelles, du 2 septembre au 22 septembre, en cagettes avec tri sur table avant et après éraflage.
Vinification traditionnelle (remontages, délestages) en cuves ciment et inox thermostatées.
Durée de cuvaison : 30 à 35 jours.
Fermentation Malolactique en cuves.
Elevage 50% en barriques neuves, pendant 12 mois.

Assemblage

66% Merlot
31% Cabernet Sauvignon
3% Cabernet Franc

Rendement

25 HI / Ha

Alcool

14 % vol

Second vin

La Demoiselle de Sociando-Mallet

Œnologue Conseil

Thomas Duclos

