



FICHE TECHNIQUE

Château Sociando-Mallet 2011

HAUT MEDOC

PROPRIETAIRE : Jean GAUTREAU, depuis 1969

SUPERFICIE : 81 hectares récoltés

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

ENCEPAGEMENT : 55 % cabernet sauvignon, 40 % merlot, 5 % cabernet franc

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 35 ans.

DENSITE DE PLANTATION : 8.333 pieds/ha

MODE DE CONDUITE : Taille basse en Guyot double
Travail du sol traditionnel
Amendements organiques raisonnés

RENDEMENT MOYEN : 53 hl/ha.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles, du 7 au 27 septembre 2011, en cagettes avec tri sur table avant éraflage.

Vinification traditionnelle, avec levures indigènes, en cuves ciment et inox, thermorégulées.

Durée de cuvaison : 30 jours.

Fermentation malolactique en cuves, sans ensemencement.

Elevage du vin en barriques 100% neuves, pendant 12 mois.

Soutirages trimestriels à l'esquive.

Le vin n'est ni collé ni filtré.

R. Parker : 90-93

Revue du Vin de France : 16 - 16,5

M. Bettane : 16

Decanter : 16,5

* * *

Directeur Technique : Vincent FAURE

Maître de chai : Patrice LAUJAC

Chef de culture : Vincent SACCO