



Château Sociando-Mallet 2017 Haut-Médoc



Vignoble :

77 hectares en production
Terroir de graves et d'argile sur sous- sol argilo calcaire.
Encépagement : 55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon et 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 13 septembre au 3 octobre 2017, 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 90 % en barriques neuves, pendant 12 mois.
Soutirages semestriels.

Assemblage : 55 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon et 5 % Cabernet Franc.

Rendement : 46 hl/ha

Second vin : La Demoiselle de Sociando-Mallet

Cœnologue Conseil : Michel-Bernard Couasnon