



Château Sociando-Mallet 2024

Haut-Médoc



Vignoble

77 hectares en production
Terroir de graves et d'argile sur sous-sol argilo calcaire.
Encépagement : 55% Merlot, 43% Cabernet-Sauvignon, 2% 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 25 septembre au 10 octobre, en cagettes avec tri sur table avant et après éraflage.
Vinification traditionnelle (remontages, délestages) en cuves ciment et inox thermo-régulées.
Durée de cuvaison : 25 jours.
Fermentation Malolactique en cuves.
Elevage 68 % en barriques neuves, pendant 12 mois.

Assemblage

57% Merlot
43% Cabernet Sauvignon

Rendement

39 Hl / Ha

Alcool

13 % vol

Second vin

La Demoiselle de Sociando-Mallet

Oenologue Conseil

Thomas Duclos

