



# Château Sociando-Mallet 2022

## 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 7 au 23 Septembre, 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 85 % en barriques neuves, pendant 12 mois.

### **Assemblage**

63% Merlot  
35% Cabernet Sauvignon  
2% Cabernet Franc

### **Rendement**

22 HI / Ha

### **Alcool**

14.5 % vol

### **Second vin**

La Demoiselle de Sociando-Mallet

### **Oenologue Conseil**

Michel-Bernard Couasnon

