

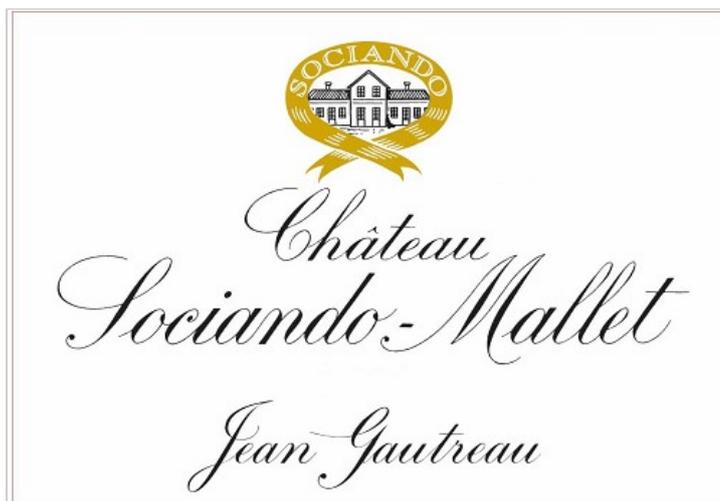


# CHÂTEAU SOCIANDO MALLET

## HAUT-MÉDOC

*Sociando-Mallet est l'archétype du vin de grande qualité ne figurant ni dans le classement des grands crus de 1855, ni dans celui des crus bourgeois.*

Propriétaire	Jean et Sylvie GAUTREAU
Superficie	92 ha
Âge du vignoble	30 ans
Densité	8,3 pieds/ha
Assemblage	Cabernet-sauvignon : 55% Merlot : 40% Cabernet franc : 5%
Rendement moyen	55hl/ha
Terroir	Calcaire, Argile, Graves
Agriculture	Lutte raisonnée
Garde	25 ans
Service	17 °C



### Vinification

Vendanges manuelles, en cagettes avec tri sur table avant éraflage. Vinification traditionnelle, avec levures indigènes, en cuves ciment et inox, thermo-régulées. Durée de cuvaison : 25 à 30 jour. Fermentation malolactiques en cuves, sans ensemencement. Elevage du vin en barriques 100% neuves, pendant 12 mois. Elevage total de 18 mois. Soutirages trimestriels à l'esquive.

### Dégustation

Robe d'une couleur très intense, des arômes complexes de fruits rouges et un boisé bien intégré qui leur confère une longue garde. Les vins sont structurés, droits et élégants avec beaucoup de fraîcheur et de profondeur.

### Accords mets vin

A déguster avec une caille rôtie aux châtaignes, une côte de veau Vallée d'Auge, une langue de bœuf à la diable ou un fromage de brebis.