



# Château Sociando-Mallet 2025

## Haut-Médoc

### Vignoble

72 hectares en production  
Terroir de graves et d'argile sur sous-sol argilo calcaire.  
Encépagement : 55% Merlot, 45% Cabernet-Sauvignon, 5% 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 2 septembre au 22 septembre, en caquettes avec tri sur table avant et après éraflage.  
Vinification traditionnelle (remontages, délestages) en cuves ciment et inox thermo-régulées.  
Durée de cuvaison : 30 à 35 jours.  
Fermentation Malolactique en cuves.  
Elevage 50% en barriques neuves, pendant 12 mois.

### Assemblage

66% Merlot  
31% Cabernet Sauvignon  
3% Cabernet Franc

### Rendement

25 HI / Ha

### Alcool

14 % vol

### Second vin

La Demoiselle de Sociando-Mallet

### Œnologue Conseil

Thomas Duclos

