



La regione di Bordeaux, adagiata tra l'Oceano Atlantico e i grandi fiumi Gironda, Dordogna e Garonna, si distingue per un paesaggio vitivinicolo ampio e complesso, dove pianure fluviali, terrazze ghiaiose e dolci colline convergono in un quadro diversificato di microambienti e substrati distintivi.



Château Sociando Mallet

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot

Varietà Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

Vigneti I vigneti, che si estendono complessivamente per circa 83 ettari, sono situati nel comune di Saint-Seurin-de-Cadourne, a nord di Pauillac, e dominano l'estuario della Gironda.

Vinificazione Le uve, raccolte manualmente, giungono in cantina, dove vengono meticolosamente selezionate al tavolo di cernita. Successivamente, i grappoli vengono diraspati e pigiati, avendo cura di mantenere separato ciascun vitigno e ciascuna parcella di provenienza, così da rispettarne le singole peculiarità. La vinificazione avviene poi seguendo le pratiche tradizionali: la fermentazione alcolica ha luogo per mezzo di lieviti indigeni in vasche in acciaio inox ed in cemento, entrambe a temperatura controllata. Dopo la fermentazione malolattica, che avviene naturalmente, inizia il delicato periodo di affinamento in barrique di rovere francese, che perdura per circa 18 mesi.

Caratteristiche Lo Château Sociando-Mallet produce vini di grande corpo e struttura; il loro complesso bouquet è dominato dagli aromi di frutta a bacca nera che si fondono armoniosamente con sentori delicatamente minerali e di legno ben integrato. Spesso un po' "virili" durante i primi anni di vita, sono vini che col tempo acquistano armonia e complessità. Estremamente longevi, sapranno farsi apprezzare anche dopo 30 anni di invecchiamento.

Tipologia Rosso Tranquillo

Zona di produzione Francia Bordeaux Haut-Médoc

Denominazione d'origine AOC Haut-Médoc

Vitigno Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot