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

Questo vino è prodotto con viti impiantate nel comune di Saint-Seurin-de-Cadourne, a nord de Pauillac. I vigneti si estendono su una superficie complessiva di circa 83 ettari e dominano l'estuario della Gironda.
Il terreno è caratterizzato da suoli ghiaiosi di origine gunziana, poggiati su un profondo substrato argilloso-calcareo.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione vengono utilizzati esclusivamente grappoli diraspati e le parcelle sono vinificate separatamente per preservarne le caratteristiche territoriali. La fermentazione alcolica avviene mediante l'impiego di lieviti indigeni, in vasche di acciaio inox e cemento a temperatura controllata, ed è seguita dalla fermentazione malolattica spontanea.
Il vino affina per circa 18 mesi in barrique di rovere francese.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Bordeaux Haut-Médoc

Denominazione d'origine AOC Haut-Médoc

Vitigno Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot

Affinamento 18 mesi in legno