



La regione del Bordeaux si affaccia sull'Oceano Atlantico ed è caratterizzata da requisiti ambientali e climatici unici influenzati non solo dalla presenza dell'oceano, ma anche dei fiumi Gironda, Dordogna e Garonna.



# 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