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. Il Bordeaux si estende su una superficie di 112.200 ettari vitati (13% della superficie vitata francese) ed è contraddistinto dall'eterogeneità dei suoli formatisi in diverse ere geologiche. Le regressioni del mare hanno, infatti, depositato una grande quantità di sedimenti che nel tempo hanno formato strati calcarei più o meno compatti, a cui si assommano depositi alluvionali, composti da ghiaia, sabbia, argilla e ciottoli (graves di qui il nome di una delle aree più estese del Bordeaux), prodotti dai fiumi presenti. Il clima è di tipo continentale, mitigato dalla brezza marina e dalla presenza dei fiumi. Nella regione bordolese si producono diverse tipologie di vini: bianchi secchi o botritizzati e vini rossi. Nel tempo, proprio questi ultimi hanno reso famosa questa regione nel mondo, tanto che i vini prodotti con il blend Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot sono noti come uvaggio Bordolese. Nella zona oltre a questi vitigni vengono utilizzati anche Malbec e Petit Verdot. La bellezza del territorio unitamente all'eleganza dei vini prodotti sono stati da tempo immemore un'attrattiva per la nobiltà francese che qui ha edificato grandi châteaux divenuti sede di cantine, oggi, tra le più prestigiose al mondo. Tale fama è stata favorita anche dalla presenza di fiumi che con i loro attracchi sono stati un valido ausilio alla commercializzazione dei vini qui prodotti permettendo il loro trasporto verso altri mercati, tra cui l'Inghilterra. In patria tra i maggiori sostenitori dei vini Bordeaux troviamo Napoleone III che, nel 1855, ha contribuito alla creazione della prima classificazione dei crus a cui si fa riferimento ancora oggi che prevede 5 categorie: 5 Premiers Crus, 14 Deuxièmes Crus, 14 Troisièmes Crus, 10 Quatrièmes Crus, 18 Cinquièmes Crus. E' bene ricordare che questa classificazione è nata facendo riferimento alla qualità dei produttori dell'epoca e non alla zona di produzione (terroir).

Château Sociando Mallet

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.