



La Demoiselle de Sociando-Mallet 2015 Haut-Médoc



Vignoble :

20 hectares en production
Terroir de graves et d'argile sur sous-sol argilo calcaire.
Age moyen des vignes : 25 ans
Densité de plantation : 8 333 pieds /ha

Culture & Récolte :

Taille basse en Guyot double
Travail du sol traditionnel
Amendements organiques raisonnés
Pas de traitement anti-Botrytis
Pas de vendange verte ni d'effeuillage

Vinification et Elevage :

Vendanges manuelles, du 16 septembre au 2 octobre 2015, en cagettes avec tri sur table avant et après éraflage.
Vinification traditionnelle (remontages, délestages), en cuves ciment et inox thermo-régulées.
Durée de cuvaison : 20 jours.
Fermentation Malo lactique en cuves, sans ensemencement.
Elevage 30 % du vin en barriques neuves, pendant 11 mois.
Soutirages semestriels à l'esquive.

Assemblage : 65% merlot, 30% cabernet sauvignon et 5% Cabernet Franc

Production : 146 000 bouteilles, rendement : 47 hl/ha, degré : 13% vol

Bouchons : DIAM 10