



## FICHE TECHNIQUE

# *La Demoiselle de Sociando-Mallet 2012*

HAUT MEDOC

**PROPRIETAIRE** : Jean Gautreau, depuis 1969.

**SUPERFICIE DU VIGNOBLE :**

21 hectares

**MODE DE CONDUITE :**

Taille en guyot double

Labour des sols

Amendement organique raisonné du sol

Pas de traitement anti-Botrytis.

Pas de vendanges vertes ni d'effeuillage.

**NATURE DU SOL ET SOUS-SOL**

Sous-sol argilo-calcaire. Sol de graves.

**ENCEPAGEMENT**

50 % cabernet sauvignon – 50 % merlot

**AGE MOYEN DE LA VIGNE :**

30 ans

**DENSITE DE PLANTATION :**

8 300 pieds par hectare

**RENDEMENT :**

55 hectolitres par hectare.

**VENDANGES ET VINIFICATION**

Vendanges manuelles en cagettes, du 28 septembre au 15 octobre 2011. Tri manuel sur table avant éraflage.

Vinification traditionnelle en cuves ciment et inox, avec les levures indigènes. Remontages journaliers du moût sur le marc. Cuvaision de 25 jours.

Fermentation malolactique en cuves, sans ensemencement.

**ELEVAGE :**

30% du vin est élevé en barriques neuves de chêne français, pendant 11 mois.

Soutirages trimestriels des barriques par l'esquive.

Le vin n'est pas collé.

Directeur Technique : Vincent FAURE

Maître de chai : Patrice LAUJAC

Chef de culture : Vincent SACCO