



La Demoiselle de Sociando-Mallet 2018

Haut-Médoc



Vignoble

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 et 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 19 septembre au 12 octobre 2018, en cagettes avec tri sur table avant et après éraflage.

Vinification traditionnelle (remontages, délestages), en cuves ciment et inox thermo-régulées.

Durée de cuvaision : 20 jours.

Fermentation Malo lactique en cuves.

Elevage 33 % du vin en barriques neuves, pendant 12 mois.

Soutirages semestriels.

Assemblage

64% Merlot

36% Cabernet Sauvignon

Œnologue Conseil

Michel-Bernard Couason