



FICHE TECHNIQUE

La Demoiselle de Sociando-Mallet 2010

HAUT MEDOC

PROPRIETAIRE : Jean Gautreau, depuis 1969.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE :

20 hectares

MODE DE CONDUITE :

Taille en guyot double

NATURE DU SOL ET SOUS-SOL

Sous-sol argilo-calcaire. Sol de graves.

ENCEPAGEMENT

50 % cabernet sauvignon – 50 % merlot

AGE MOYEN DE LA VIGNE :

25 à 30 ans

DENSITE DE PLANTATION :

8 300 pieds par hectare

RENDEMENT :

53 hectolitres par hectare.

VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges manuelles en cagettes, du 24 septembre au 15 octobre 2010. 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.

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.

Commentaire de Jacques DUPONT (12 mai 2011)

Violette, réglisse, prune, frais, tendre, bonne acidité, joli fruit.

O = 2014 G = 8 ans Note : 15

Directeur Technique : Vincent FAURE

Maître de chai : Patrice LAUJAC

Chef de culture : Vincent SACCO