



## La Demoiselle de Sociando-Mallet 2014 Haut-Médoc



### Vignoble :

21 hectares en production  
Terroir de graves et d'argile sur sous-sol argilo calcaire.  
Age moyen des vignes : 30 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 23 septembre au 11 octobre 2014, 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 :** 35% cabernet sauvignon, 65% merlot

**Production :** 96 000 bouteilles, rendement : 45 hl/ha, degré : 13% vol

Note de dégustation : « Violette beaux fruits noirs bien mûrs et frais. De l'élégance pour une demoiselle charmeuse Sûrement l'un des plus beaux vins de plaisir de ce millésime. »  
Gault & Millau mai-juin 2015