



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