



La Demoiselle de Sociando-Mallet 2016 Haut-Médoc



Vignoble :

20 hectares en production
Terroir de graves et d'argile sur sous- sol argilo calcaire.
Encépagement : 65 % Merlot, 32 % Cabernet Sauvignon et 3 % Cabernet Franc
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 26 septembre au 19 octobre 2016, 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.
Elevage 30 % du vin en barriques neuves, pendant 11 mois.
Soutirages semestriels.

Assemblage : 65 % Merlot, 33 % Cabernet Sauvignon et 2% Cabernet Franc

Œnologue Conseil : Michel Couasnon