



La Demoiselle de Sociando-Mallet 2019

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

Travail du sol traditionnel
Amendements organiques raisonnés
Pas de traitement anti-Botrytis

Vinification et Elevage

Vendanges manuelles du 18 septembre au 11 octobre, en cagettes avec tri sur table avant et après éraflage.
Vinification traditionnelle (remontages, délestages) en cuves ciment et inox thermo-régulées.
Durée de cuvaison : 25 jours.
Fermentation malolactique en cuves.
Elevage 30% du vin en barriques neuves pendant 12 mois.

Assemblage

83% Merlot
17% Cabernet Sauvignon

Rendement

43 HI / Ha

Alcool

14.5 % vol

Œnologue Conseil

Michel-Bernard Couason

DECANTER : 91 Neal MARTIN : 89/91 James SUCKLING : 91-92 Yves BECK : 90-92