



La Demoiselle de Sociando-Mallet 2020

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 14 au 30 septembre, 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

87% Merlot
13% Cabernet Sauvignon

Rendement

42 HI / Ha

Alcool

14 % vol

Œnologue Conseil

Michel-Bernard Couason



James SUCKLING : 92-93/100 Matthew JUKES : 16.5 Jeff LEVE : 90/100