



# LA DEMOISELLE DE SOCIANDO MALLET

## HAUT-MÉDOC

### 2ND VIN DE CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET

Le Château Sociando -Mallet se trouve sur la commune de Saint-Seurin de Cadourne, à une dizaine de kilomètres au nord de Pauillac, en appellation Haut-Médoc. Un document datant de mars 1633 fait référence à des terres nobles dans cette commune, appartenant à une famille d'origine basque du nom de Socciando. En 1793, Sociando est racheté par Jean Lamothe. En 1831, Marie-Elisabeth Alaret, propriétaire du domaine et nièce de Lamothe, épouse Achille Mallet, capitaine de marine. Le domaine est alors baptisé Sociando-Mallet. La famille Allaret reste propriétaire jusqu'en 1878, date à laquelle le château est transmis à Léon Simon. Entre ce moment et l'arrivée de Jean Gautreau, la propriété est passée entre les mains de plusieurs négociants.

Propriétaire	Jean et Sylvie GAUTREAU
Superficie	20 ha
Âge du vignoble	20 ans
Densité	8,33 pieds/ha
Assemblage	Merlot : 50% Cabernet-sauvignon : 50%
Terroir	Argile, Calcaire, Graves
Garde	5 à 10 ans



#### Vinification

Vendanges manuelles en cagettes, avec tri sur table avant éraflage. Vinification traditionnelle, avec levures indigènes, en cuves ciment et inox, thermo-régulées. Fermentation malolactique en cuves, sans ensemencement. Elevage de 25% du vin en barriques 100% neuves, pendant 11 mois. Elevage total de 18 mois. Soutirage trimestriels à l'esquive.

#### Dégustation

Second vin du Château Sociando-Mallet, la Demoiselle est produite par les plus jeunes parcelles du domaine, et celles situées sur les terroirs les plus argileux. Moins profond que le premier vin, La Demoiselle de Sociando-Mallet séduit par sa droiture et son caractère fruité et rond.

Violette, réglisse, prune, frais, tendre, bonne acidité, jolie fruit.

#### Accords mets vin

A marier avec : pigeonneau au foie gras, agneau aux pruneaux et aux amandes, bavette grillé.