



## **La Demoiselle de Sociando-Mallet 2017** **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 :**

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 11 au 29 septembre 2017, 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 33 % du vin en barriques neuves, pendant 11 mois.

Soutirages semestriels.

**Assemblage :** 65 % Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon

**Cœnologue Conseil :** Michel-Bernard Couasnon