



La Demoiselle de Sociando-Mallet 2022

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 7 au 23 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.

Assemblage

70% Merlot
30% Cabernet Sauvignon

Rendement

22 HI / Ha

Alcool

13.5 % vol

Œnologue Conseil

Michel-Bernard Couason



Yves BECK : 91-93 MATTHEW JUKES : 16