



FICHE TECHNIQUE

La Demoiselle de Sociando-Mallet 2011

HAUT MEDOC

PROPRIETAIRE : Jean Gautreau, depuis 1969.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE :

20 hectares

MODE DE CONDUITE :

Taille en guyot double

NATURE DU SOL ET SOUS-SOL

Sous-sol argilo-calcaire. Sol de graves.

ENCEPAGEMENT

50 % cabernet sauvignon – 50 % merlot

AGE MOYEN DE LA VIGNE :

25 à 30 ans

DENSITE DE PLANTATION :

8 300 pieds par hectare

RENDEMENT :

53 hectolitres par hectare.

VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges manuelles en cagettes, du 7 au 27 septembre 2011. Tri manuel sur table avant éraflage.

Vinification traditionnelle en cuves ciment et inox, avec les levures indigènes. Remontages journaliers du moût sur le marc.

Cuaison de 25 jours.

Fermentation malolactique en cuves.

ELEVAGE :

30% du vin est élevé en barriques neuves de chêne français, pendant 11 mois.

Soutirages trimestriels des barriques par l'esquive.

Le vin n'est pas collé.

Directeur Technique : Vincent FAURE

Maître de chai : Patrice LAUJAC

Chef de culture : Vincent SACCO



SPECIFICATION SHEET

La Demoiselle de Sociando-Mallet 2011

HAUT MEDOC

OWNER : Jean GAUTREAU, since 1969

SURFACE AREA : 20 hectares

SOIL AND SUB SOIL : Gravel over a clay-limestone sub-soil.

GRAPE VARIETIES : 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot

AVERAGE AGE OF THE VINE : 25 to 30 years.

DENSITY OF PLANTATION : 8,300 plants per hectare

OTHER INFORMATIONS ABOUT THE VINEYARD :

Low Guyot pruning
Traditional ploughing
Reasoned soil improvement

YIELD : 53 hl/ha.

VINIFICATION AND AGEING

Manual harvesting from September 7th to 27th, in small crates with sorting of the grapes before destemming.

Classical wine making, with native yeasts, in lined concrete and stainless steel vats, temperature-controlled.

Vatting period : 25 days.

Malolactic fermentation in vats, without addition of lactic bacterium.

Ageing of 30% of the wine in new oak barrels during 11 months. Total ageing of 15 months.

Racking every 3 months, by the plug.

No fining.

BOTTLING : Done at the property.

* * *

Technical director : Vincent FAURE
Cellar master : Patrice LAUJAC
Vineyard manager : Vincent SACCO