



La Demoiselle de Sociando-Mallet

La Demoiselle de Sociando-Mallet est un vin produit par les plus jeunes vignes de la propriété, et par les parcelles dont la nature de sol est la plus favorable à la production de très bons merlots. Ce cépage entre en effet pour moitié dans l'assemblage de ce vin. Ces vignes représentent une vingtaine d'hectares qui bénéficient tout au long de l'année des mêmes soins et des mêmes travaux que l'ensemble du vignoble.

Le vin tire son nom de la « demoiselle », une espèce de libellule qui vit dans le Médoc. Légèreté et élégance sont deux qualificatifs qui caractérisent le vin et l'insecte.

L'élevage de la Demoiselle de Sociando-Mallet se fait pour majeure partie en cuve, de manière à conserver à ce vin la fraîcheur et le fruité venant du merlot, qui le rendent facile et agréable à boire dès ses jeunes années. Il accompagnera idéalement les viandes grillées tout comme les poissons ou les spécialités de crustacés.

