



# Clos Manou 2014

MÉDOC

FRANÇOISE - STÉPHANE DIEF

**Appellation :** Médoc

**Commune :** Saint-Christoly de Médoc & Couquèques

**Superficie :** 18 ha

**Type de sols :** 40 % Argilo / Calcaire – 30 % Grave Argileuse – 30 % Grave Sableuse

**Encépagement :** 45 % Cabernet Sauvignon / 45 % Merlot / 6 % Cabernet Franc / 4 % Petit Verdot

**Densité de plantation :** entre 9 000 et 10 000 pieds / ha

**Age du vignoble :** Moyenne 40 ans

**Pratiques culturales :** Enherbement sur 60 % du vignoble, travail du sol (labour) sur une partie du vignoble, dédoubleage si besoin, effeuillage manuel systématique, éclaircissage des grappes si besoin, amendement organique, traitements phytosanitaires raisonnés et méthode de lutte biotechnique (tordeuse).

**Vendange :** Manuelle en cagettes, Merlot et Cabernet Franc entre le 27 septembre et le 7 octobre, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot du 14 au 20 octobre.

**Rendement hls / ha :** environ 1 kg de raisin par pied de vigne (6 à 8 grappes / pied) soit 50 hls /ha.

## **Vinification : Bois / Béton**

Partie vinifiée en cuve bois et barriques de 400 l : Tri de grappes sur table avant égrappage manuel sur clayettes en chêne, suivi d'un tri de grains avant foulage au moulin manuel puis encuvage par gravité. La vendange de chaque cuve est descendue à 10° (carboglace), pigeages, pressurage avec presse verticale.

Partie vinifiée en cuve béton : Double tri des raisins avant et après éraflage sur table vibrante et encuvage avec pompe péristaltique, la vendange de chaque cuve est descendue à 10° durant 48 à 72 heures, remontages, pressurage avec presse verticale.

**Elevage :** Fermentation malo-lactique en barriques et cuves. Elevage (sur lie avec bâtonnage) 88 % barriques de bois Français ( 70 % neuves / 18 % d'1 vin ) et 12 % dans des oeufs béton de 7 hls.

**Assemblage du vin :** 52 % Cabernet Sauvignon, 38 % Merlot, 7 % Petit Verdot, 3 % Cabernet Franc.

**Mise en bouteille :** Au clos, sans collage, filtration légère, 16 à 18 mois après les vendanges.

**Prévision de production :** 50 000 blles de 75 cl Clos Manou 2014

AVRIL 2016