



Clos Manou 2016

MÉDOC

FRANÇOISE - STÉPHANE DIEF

Appellation : Médoc AOC

Commune : Saint-Christoly de Médoc & Couquèques

Superficie : 16,50 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 : environ 40 ans

Pratiques culturales : Travail du sol par labour sous le cep de vigne avec enherbement en milieu de rang sur 100 % du vignoble, dédoublage, si besoin, effeuillage manuel systématique, éclaircissage des grappes si besoin, amendement organique, traitements phytosanitaires raisonnés, pas d'anti-botrytis, confusion sexuelle pour lutter contre les vers de grappe.

Vendange : Manuelle en cagettes, Merlot et Cabernet Franc entre le 6 et le 14 octobre, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot entre le 17 et le 21 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

Double tri des raisins avant et après éraflage sur tables vibrantes et encuvage avec pompe péristaltique (préfermentation à froid 8° à 10° pendant 48 à 72 h) vinification traditionnelle par remontage en cuves béton et par pigeage en cuves bois, écoulage en cuves, pressurage avec presse verticale.

Elevage : Fermentation malo-lactique en barriques et cuves. Elevage (sur lie avec bâtonnage) 70 % barriques neuves bois Français, 20 % barriques d'1 vin bois Français et 10 % oeufs béton de 7 hls pendant 17 mois.

Assemblage du vin présenté : 50 % Cabernet Sauvignon, 36 % Merlot , 9% Petit Verdot et 5 % Cabernet Franc.

Résultat analytique : Degré naturel : 13,50 %

Mise en bouteille : 19 à 20 mois après les vendanges, au clos, sans collage avec filtration légère.

Prévision de production : 55 000 blles de 75 cl Clos Manou 2016

Mars 2018