



CLOS MANOU

Médoc

Françoise & Stéphane DIEF

MILLESIME 2018

Appellation	Médoc
Commune	Saint-Christoly de Médoc & Couquèques
Superficie	16.50 ha
Type de sols	29% graves argileuses, 28% calcaire de Couquèques, 25% sables, 13% sables argileux, 5% sables graveleux
Encépagement de la propriété	53% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc, 2% 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 l'ensemble du vignoble. Dédoublage si besoin, effeuillage manuel systématique, éclaircissage des grappes si besoin, amendement organique, traitements phytosanitaires : soufre, cuivre et biocontrôles. Pas d'anti-botrytis chimiques, confusion sexuelle pour lutter contre les vers de grappe.
Vendange	100 % manuelle en cagettes, du 24 septembre au 12 octobre.
Rendement	Environ 1 kg de raisin par pied de vigne (6 à 8 grappes/pied) soit 55 hls/ha.
Vinification	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 sur les cuves béton et par pigeage sur les cuves bois. Pressurage avec presse verticale.
Elevage	Fermentation malo-lactique par co-inoculation pendant la F.A. Elevage sur lie avec bâtonnage 70 % barriques neuves bois Français pendant 17 mois, 25% œufs béton de 7 hls pendant 12 mois, 5% Jarre en terre cuite de 8 hls pendant 6 mois.
Assemblage approximatif	58 % Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.
Mise en bouteille	Au clos, 19 à 20 mois après les vendanges, sans collage, avec filtration, remplissage des bouteilles sans azote.
Résultats analytiques	Degré naturel : 15 % / AT 3.40 - PH 3.63 - IPT 78
Production	76 000 bouteilles de 75 cl - Clos Manou 2018

Avril 2020