



CLOS MANOU

Médoc

Françoise & Stéphane DIEF

MILLESIME 2020

| | |
|------------------------------|---|
| Appellation | Médoc |
| Commune | Saint-Christoly de Médoc & Couquèques |
| Superficie | 17,35 Ha (En production 17,15 Ha) |
| Type de sols | 30% graves argileuses, 27% calcaire de Couquèques, 25% sables, 13% sables argileux, 5% sables graveleux |
| Encépagement | 52% Merlot, 42% Cabernet sauvignon, 2,5% Cabernet franc, 3,5% Petit verdot |
| Densité de plantation | Entre 9 000 et 10 000 pieds / Ha |
| Age du vignoble | Environ 40 ans |
| Pratiques culturales | Conduite en viticulture durable, 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 modéré, éclaircissage des grappes si besoin. Amendements organiques, traitements phytosanitaires raisonnés (bio contrôle), confusion sexuelle. AUCUN, désherbant, insecticide, anti-botrytis. |
| Vendange | 100% manuelle en cagettes. <ul style="list-style-type: none">- Merlot : du 15 septembre au 21 septembre- Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Petit verdot : du 28 septembre au 1^{er} octobre. |
| Rendement | Environ 1 kg de raisin par pied de vigne (6 à 8 grappes/pied) soit 47 hls/ha. |
| Vinification | Double tri des raisins avant et après éraflage sur tables vibrantes et encuvage avec pompe péristaltique (pré-fermentation à froid 8° à 10° pendant 48 à 72 h) vinification traditionnelle par remontage sur cuves béton et par pigeage sur cuves bois et béton (en partie). Pressurage avec presse verticale. |
| Elevage | Fermentation malo-lactique par co-inoculation pendant la F.A. Elevage sur lie avec bâtonnage. 34% en barriques neuves de bois Français pendant 17 mois, 57% œufs béton de 7 hls et Dolia de 13 hls pendant 12 mois, 5% jarre en terre cuite de 8 hls pendant 6 mois à 8 mois et 4% en barrique de 500L de bois français de 1 vin pendant 17 mois. |
| Assemblage | 57% Merlot, 34% Cabernet sauvignon, 5% Petit verdot, 4% Cabernet franc. |
| Mise en bouteille | Au clos, sans collage, avec filtration, sous azote, 19 à 20 mois après les vendanges. |
| Résultat analytique | 14,50% vol. 3.20 AT – 3.71 PH – 86 IPT |
| Production | 68 000 bouteilles de 75 cl - Clos Manou 2020 |

Juillet 2022