



PETIT 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 en cuve béton. Pressurage avec presse verticale.
Elevage	Fermentation malo-lactique par co-inoculation pendant la F.A. Elevage en cuves béton 5 mois puis 29% en œufs béton de 35 hls pendant 12 mois et 71% en barriques de bois français : 50% de 1 vin et 50% de 2 vins pendant 12 mois.
Assemblage	72% Merlot, 24% Cabernet sauvignon, 4% Cabernet franc
Mise en bouteille	Au clos, sans collage, avec filtration, sous azote, 19 à 20 mois après les vendanges.
Résultat analytique	14 % vol. 3.30 AT – 3.60 PH – 73 IPT
Production	52 000 bouteilles de 75 cl - Petit Manou 2020

Juillet 2022