



Petit 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 70 % 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 : 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 cuve béton, écoulage en cuves, pressurage avec presse verticale.

Elevage : Fermentation malo-lactique en cuve, élevage total en barriques 50 % de 1 vin, 50 % de 2 vins, pendant 12 mois.

Assemblage du vin présenté : 88 % Merlot, 12 % Cabernet Sauvignon.

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 Petit Manou 2014

AVRIL 2016