



Petit Manou 2015

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.

Vendange : Manuelle en cagettes, Merlot entre le 22 septembre et le 5 octobre, Cabernet Franc , Cabernet Sauvignon et Petit Verdot entre le 6 et le 13 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 de bois Français, pendant 12 mois.

Assemblage du vin présenté : 86 % Merlot, 12 % Cabernet Sauvignon et 2 % Cabernet Franc.

Résultat analytique : Degré : 13.50

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 2015

Mars 2017