



Clos Manou 2013

MÉDOC

FRANÇOISE - STÉPHANE DIEF

Appellation : Médoc

Commune : Saint-Christoly de Médoc & Couquègues

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 60 % 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 et Cabernet Franc entre le 2 et le 10 octobre, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot du 13 au 15 octobre.

Rendement hls / ha : environ 1 kg de raisin par pied de vigne (6 à 8 grappes / pied) soit 50 hls / ha.

Vinification : Bois / Béton

Une partie est vinifiée en cuve bois : Tri de grappes sur table avant égrappage manuel sur clayettes en chêne, suivi d'un tri de grains avant foulage au moulin manuel suivi d'un encuvage par gravité (cuve bois et barrique de 400 l).

Une partie est vinifiée en cuve béton : Double tri des raisins avant et après éraflage sur table vibrante et encuvage avec pompe péristaltique (cuves béton) la vendange de chaque cuve est descendue à 10° durant 48 à 72 heures, pigeages cuves bois, remontage cuves béton, pressurage avec presse verticale.

Elevage : Fermentation malo-lactique en barriques et cuves. Elevage (sur lie avec bâtonnage) 90 % barriques de bois Français (70 % neuves / 30 % d'1 vin) et 10 % dans des oeufs béton de 7 hls.

Assemblage du vin présenté : 48 % Merlot, 43 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc et 4 % Petit Verdot.

Mise en bouteille : Au clos, sans collage, filtration légère, 16 à 18 mois après les vendanges.

Prévision de production : 36 000 blles de 75 cl Clos Manou 2013

mars 2015