



Petit Manou 2013

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 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 : 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 : 57 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 3% Cabernet Franc.

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

Prévision de production : 51 000 blles de 75 cl Petit Manou 2013

Mars 2015