



# CLOS MANOU

Médoc

Françoise & Stéphane DIEF

## PRIMEUR 2019

<b>Appellation</b>	Médoc
<b>Commune</b>	Saint-Christoly de Médoc & Couquèques
<b>Superficie</b>	18 ha
<b>Type de sols</b>	29% graves argileuses, 28% calcaire de Couquèques, 25% sables, 13% sables argileux, 5% sables graveleux
<b>Encépagement</b>	53% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
<b>Densité de plantation</b>	Entre 9 000 et 10 000 pieds / ha
<b>Age du vignoble</b>	Environ 40 ans
<b>Pratiques culturales</b>	Travail du sol par labour sous le cep de vigne avec enherbement en milieu de rang sur l'ensemble du vignoble, dédoublage si besoin, effeuillage manuel systématique, éclaircissage des grappes si besoin, amendement organique, traitements phytosanitaires raisonnés (biocontrôle), pas d'anti-botrytis, confusion sexuelle pour lutter contre les vers de grappe.
<b>Vendange</b>	100% manuelle en cagettes, du 23 septembre au 14 octobre.
<b>Rendement</b>	Environ 1 kg de raisin par pied de vigne (6 à 8 grappes/pied) soit 55 hls/ha.
<b>Vinification</b>	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 sur cuves béton et par pigeage sur cuves bois et béton (en partie). Pressurage avec presse verticale.
<b>Elevage</b>	Fermentation malo-lactique par co-inoculation pendant la F.A. Elevage sur lie avec bâtonnage 70% barriques neuves bois Français pendant 17 mois, 25% œufs béton de 7 hls pendant 12 mois, 5% Jarre en terre cuite de 8 hls pendant 6 mois.
<b>Assemblage</b>	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc.
<b>Mise en bouteille</b>	Au clos, sans collage, avec filtration, 19 à 20 mois après les vendanges.
<b>Résultats analytiques</b>	14.30% vol. / 3.55 AT - 3.51 PH - 82 IPT
<b>Production</b>	65 000 bouteilles de 75 cl - Clos Manou 2019

Primeur / Mai 2020