



# CLOS MANOU

## Médoc

Françoise & Stéphane DIEF

## PRIMEUR 2020

<b>Appellation</b>	Médoc
<b>Commune</b>	Saint-Christoly de Médoc & Couquèques
<b>Superficie</b>	17,35 Ha (En production 17,15 Ha)
<b>Type de sols</b>	30% graves argileuses, 27% calcaire de Couquèques, 25% sables, 13% sables argileux, 5% sables graveleux
<b>Encépagement</b>	46% Merlot, 46% Cabernet sauvignon, 4% Cabernet franc, 4% 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>	Conduite en viticulture durable, travail du sol par labour sous le cep de vigne avec enherbement en milieu de rang sur 100% du vignoble. Dédoublage si besoin, effeuillage manuel modéré, éclaircissage des grappes si besoin. Amendements organiques, traitements phytosanitaires raisonnés (bio contrôle), confusion sexuelle. AUCUN, désherbant, insecticide, anti-botrytis.
<b>Vendange</b>	100% manuelle en cagettes. <ul style="list-style-type: none"><li>- Merlot : du 15 septembre au 21 septembre</li><li>- Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Petit verdot : du 28 septembre au 1<sup>er</sup> octobre.</li></ul>
<b>Rendement</b>	Environ 1 kg de raisin par pied de vigne (6 à 8 grappes/pied) soit 47 hls/ha.
<b>Vinification</b>	Double tri des raisins avant et après éraflage sur tables vibrantes et encuvage avec pompe péristaltique (pré-fermentation 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. 60% barriques neuves bois Français pendant 17 mois, 33% œufs béton de 7 hls et Dolia de 13 hls pendant 12 mois, 7% jarre en terre cuite de 8 hls pendant 6 mois à 8 mois.
<b>Assemblage</b>	52% Merlot, 37% Cabernet sauvignon, 7% Petit verdot, 4% Cabernet franc.
<b>Mise en bouteille</b>	Au clos, sans collage, avec filtration, sous azote, 19 à 20 mois après les vendanges.
<b>Résultat analytique</b>	14,50% vol. 3,20 AT – 3,75 PH – 82 IPT
<b>Production</b>	59 000 bouteilles de 75 cl - Clos Manou 2020 (55% de la production)

Primeur / Avril 2021