



# CLOS MANOU

Médoc

Famille DIEF

## PRIMEUR 2023

<b>Appellation</b>	Médoc
<b>Commune</b>	Saint-Christoly de Médoc & Couquèques
<b>Superficie</b>	18.1571 Ha
<b>Type de sols</b>	30% graves argileuses, 27% calcaire de Couquèques, 25% sables, 13% sables argileux, 5% sables graveleux
<b>Encépagement</b>	52% Merlot, 42% Cabernet sauvignon, 3.5% Petit verdot, 2.5% Cabernet franc.
<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. - Merlot : du 14 septembre au 23 septembre 2023 - Cabernet sauvignon, Cabernet franc et Petit verdot : du 26 septembre au 3 octobre 2023.
<b>Rendement</b>	Environ 1 kg de raisin par pied de vigne (6 à 8 grappes/pied).
<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. 70% barriques neuves bois Français pendant 17 mois, 22% œufs béton de 7 hls et Dolia de 13 hls pendant 12 mois, 8% jarre en terre cuite de 8 hls pendant 6 mois à 8 mois.
<b>Assemblage</b>	70% Cabernet sauvignon, 22% Merlot, 8% Petit verdot.
<b>Mise en bouteille</b>	Au clos, sans collage, avec filtration, sous azote, 19 à 20 mois après les vendanges.
<b>Résultat analytique</b>	Vol. : 13.20 % - AT : 3.45 - PH : 3.69 - IPT : 86
<b>Production approximative</b>	58 000 bouteilles de 75 cl - Clos Manou 2023 (environ 50 % de la production)

Primeur / Février 2024