



CLOS MANOU 2011

MÉDOC

FRANÇOISE - STÉPHANE DIEF

APPELLATION : Médoc

COMMUNE : Saint Christoly de Médoc & Couquèques

SUPERFICIE : 16 ha 80

TYPE DE SOLS : 50% Argilo / Calcaire – 30 % Grave Argileuse – 20% 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

ÂGE DU VIGNOBLE : Moyenne 40 ans

PRATIQUES CULTURALES : Enherbement sur 50 % du vignoble, travail du sol (labour) sur une partie du vignoble, dédoublage si besoin, effeuillage manuel systématique, éclaircissage des grappes si besoin, amendement organique, traitements phytosanitaires raisonnés.

VENDANGE : Manuelle en cagettes : Merlot du 20 au 24 septembre, petit verdot 28 septembre, cabernet sauvignon et cabernet franc du 03 au 05 octobre.

RENDEMENT HLS/HA : environ 1 kg de raisin par pied de vigne (6 à 8 grappes/pied) soit 50 hls/hectare.

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)

Saignée de 10 à 20 %, la vendange de chaque cuve est descendue à 10° durant 48 à 72 heures, pigeages cuves bois, remontage cuves béton, pressurage avec presse verticale.

ÉLEVAGE : Fermentation malo-lactique en barriques et cuves. Elevage (sur lie avec bâtonnage) 100 % barriques de bois Français 100 % neuves

ASSEMBLAGE DU VIN : 65 % cabernet sauvignon, 24 % merlot, 8 % cabernet franc et 3 % et petit verdot

RÉSULTAT ANALYTIQUE : Degré : 14° / AT : 3.45 / PH : 3.69

MISE EN BOUTEILLE : Au clos, sans collage, filtration légère 16 à 18 mois après les vendanges.

PRODUCTION : 40 000 blles de 75 cl Clos Manou 2011