



PETIT MANOU 2012

MÉDOC

FRANÇOISE - STÉPHANE DIEF

APPELLATION : Médoc

COMMUNE : Saint Christoly de Médoc & Couquèques

SUPERFICIE : 17 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

ÂGE DU VIGNOBLE : Moyenne 40 ans

PRATIQUES CULTURALES : Enherbement sur 50 % 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 du 8 au 12 octobre, cabernet sauvignon et petit verdot du 16 au 18 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.

ÉLEVAGE : Fermentation malo-lactique en cuve, élevage total en barriques 50 % de 1 vin, 25 % de 2 vins, 25 % de 3 vins, pendant 12 mois.

ASSEMBLAGE DU VIN : 48% merlot, 48 % cabernet sauvignon , 4 % cabernet franc

RÉSULTAT ANALYTIQUE : Degré : 13,50° / AT 3,45 / PH 3,65

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

PRODUCTION : 60 000 blles de 75 cl **Petit Manou 2012**