



CLOS MANOU

Médoc

Françoise & Stéphane DIEF

PRIMEUR 2022

Appellation	Médoc
Commune	Saint-Christoly de Médoc & Couquèques
Superficie	18.1571 Ha (En production 16.7396 Ha)
Type de sols	30% graves argileuses, 27% calcaire de Couquèques, 25% sables, 13% sables argileux, 5% sables graveleux
Encépagement	52% Merlot, 42% Cabernet sauvignon, 3.5% Petit verdot, 2.5% Cabernet franc.
Densité de plantation	Entre 9 000 et 10 000 pieds / ha
Age du vignoble	Environ 40 ans
Pratiques culturales	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.
Vendange	100% manuelle en cagettes. <ul style="list-style-type: none">- Merlot : du 14 septembre au 21 septembre 2022- Cabernet sauvignon, Cabernet franc et Petit verdot : du 26 septembre au 4 octobre 2022.
Rendement	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 (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.
Elevage	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.
Assemblage	60% Cabernet sauvignon, 37% Merlot, 2% Petit verdot, 1% Cabernet franc.
Mise en bouteille	Au clos, sans collage, avec filtration, sous azote, 19 à 20 mois après les vendanges.
Résultat analytique	Vol. : 14.72 % - AT : 3.65 - PH : 3.58 - IPT : 92
Production approximative	65 000 bouteilles de 75 cl - Clos Manou 2022 (60% de la production)

Primeur / Avril 2023