



# CLOS MANOU

## Médoc

Famille DIEF

### PRIMEUR 2025

<b>Appellation</b>	Médoc
<b>Commune</b>	Saint-Christoly de Médoc & Couquèques
<b>Superficie</b>	18.2771 Ha
<b>Type de sols</b>	30% graves argileuses, 27% calcaire de Couquèques, 25% sables, 13% sables argileux, 5% sables graveleux
<b>Encépagement de la propriété</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 9 septembre au 15 septembre 2025 - Cabernet sauvignon, Cabernet franc et Petit verdot : du 19 au 24 septembre 2025.
<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 gravitaire 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 des barriques neuves. Elevage séparé par cépage et par type de contenant : - 21% barriques neuves bois Français pendant 17 mois, - 20% de barriques de 1 vin pendant 17 mois, - 10% barriques de 500L (20% neuves, 80% de 1/2/3 vins) pendant 12 mois puis 5 mois en cuve béton, - 43% contenant béton (œufs de 7 hls, Dolia de 13 hls, KB de 35 hls) pendant 12 mois puis 5 mois en cuve béton, - 6% jarres en terre cuite de 8 hls pendant 6 à 8 mois, puis 9 à 11 mois en cuve béton Assemblage du vin à la fin de l'élevage.
<b>Assemblage du vin</b>	47% Cabernet sauvignon, 43% Merlot, 6% Petit verdot, 4% Cabernet franc. (95% vin de goutte, 5% vin de presse)
<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 : 3.35 - PH : 3.51 - IPT : 68
<b>Production approximative</b>	75 000 bouteilles de 75 cl - Clos Manou 2025

Primeur / Mars 2026