



PETIT MANOU

Médoc

Famille DIEF

PRIMEUR 2025

Appellation	Médoc
Commune	Saint-Christoly de Médoc & Couquèques
Superficie	18.2771 Ha
Type de sols	30% graves argileuses, 27% calcaire de Couquèques, 25% sables, 13% sables argileux, 5% sables graveleux
Encépagement de la propriété	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 9 au 15 septembre 2025- Cabernet sauvignon, Cabernet franc et Petit verdot : du 19 au 24 septembre 2025.
Rendement	Environ 1 kg de raisin par pied de vigne (6 à 8 grappes/pied).
Vinification	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 72h) vinification traditionnelle par remontage en cuve béton. Pressurage avec presse verticale.
Elevage	Fermentation malo-lactique par co-inoculation pendant la F.A. Elevage en cuves béton 5 mois puis 50% en barrique de 1 vin et 50% en barrique de 2 vins pendant 12 mois. Assemblage du vin à la fin de l'élevage.
Assemblage du vin	65% Merlot, 35% Cabernet sauvignon. (85% vin de goutte, 15% vin de presse).
Mise en bouteille	Au clos, sans collage, avec filtration, sous azote, 19 à 20 mois après les vendanges.
Production approximative	32 000 bouteilles de 75 cl - Petit Manou 2025

Primeur / Mars 2026