



# PETIT 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 :** 9 000 et 10 000 pieds / hect

**AGE DU VIGNOBLE :** 40 ans

**PRATIQUES CULTURALES :** Enherbement sur 50 % du vignoble, travail du sol (labour) sur une partie du vignoble, dédoublage si besoin, effeuillage manuel systématique, éclaircissement 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 / HECT :** environ 1 kg de raisin par pied de vigne ( 6 à 8 grappes /pied)  
soit 50 hls / hectare.

**VINIFICATION:** Double tri des raisins avant et après éraflage sur table vibrante et table à bande et en-cuvage 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.

**ELEVAGE :** 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 :** 70% merlot, 26% cabernet sauvignon, 2% cabernet franc, 2% petit verdot

**RÉSULTAT ANALYTIQUES :** Degré : 13.50° / AT: 3.35 / pH: 3.57

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

**PRODUCTION:** 60 000 billes de 75 cl Petit Manou 2011