



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, dédoubleage si besoin, effeuillage manuel systématique, éclaircissage 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 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.

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 blles de 75 cl **Petit Manou 2011**