



CLOS MANOU

Médoc

Famille DIEF

PRIMEUR 2024

Appellation Médoc

Commune Saint-Christoly de Médoc & Couquèques

Superficie 18.1571 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.
- Merlot : du 25 septembre au 2 octobre 2024
- Cabernet sauvignon, Cabernet franc et Petit verdot : du 3 au 9 octobre 2024.

Rendement Environ 1 kg de raisin par pied de vigne (6 à 8 grappes/pied).

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.
55% barriques neuves bois Français et 15% de barriques de 1 vin pendant 17 mois, 22% œufs béton de 7 hls et Dolia de 13 hls pendant 12 mois, 8% jarre en terre cuite de 8 hls pendant 6 mois à 8 mois.

Assemblage 50% Cabernet sauvignon, 44% Merlot, 5% Petit verdot, 1% Cabernet franc.
(95% vin de goutte, 5% vin de presse)

Mise en bouteille Au clos, sans collage, avec filtration, sous azote, 19 à 20 mois après les vendanges.

Résultat analytique Vol. : 12.70 % - AT : 3.40 - PH : 3.47 - IPT : 70

Production approximative 58 000 bouteilles de 75 cl - Clos Manou 2024
(environ 50 % de la production)

Primeur / Mars 2025