

Le 18/01/2024

Médoc Petit Manou 2020 du Clos Manou

Par Olivier Poels

Mis à jour le 15/01/2024 à 09:55



La cuvée Petit Manou 2020 du Clos Manou en AOC Médoc.

Coup de cœur pour ce vin rouge de Bordeaux avec des tanins déjà bien intégrés et une belle souplesse : la cuvée Petit Manou 2020 du Clos Manou en AOC Médoc.

Note : 90 /100

Prix : 13 €

Commentaire de dégustation : le Petit Manou assume son côté "vin de plaisir immédiat" et remplit parfaitement cette mission, avec des tanins déjà bien intégrés et une belle souplesse.

Le mot du domaine : "Il y a eu un démarrage précoce de la végétation, un cumul pluviométrique très élevé (200 mm en avril/mai). Une très forte pression mildiou, suivie d'une période très sèche et chaude, pas de précipitation du 20 juin au 10 août. Cette météo capricieuse a généré une importante perte de volume constatée lors des vendanges qui se sont déroulées du 15 septembre au 1er octobre 2020. Un assemblage final, 72 % merlot, 24 % cabernet sauvignon et 4 % cabernet franc. 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. Aucun désherbant, insecticide, anti-botrytis. Des vendanges 100 % manuelle en cagettes. 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 en cuve béton. Élevage en cuves béton 5 mois puis 29 % en œufs béton de 35 hls pendant 12 mois et 71 % en barriques de bois français : 50 % d'un vin et 50 % de deux vins pendant 12 mois."

> CONTACT

Clos Manou

7, rue du 19-Mars-1962,

33340 SAINT-CHRISTOLY-MÉDOC

Tél : 05 56 41 54 20

commerciale@clos-manou.com

Retrouvez ce vin dans l'édition 2024 du guide des meilleurs vins de la Revue du vin de France. [Abonnez-vous pour consulter nos dossiers](#) ou [achetez le guide des meilleurs vins de la Revue du vin de France 2024](#).