



Nout

CLOS DU JAUGUEYRON MARGAUX

Vignoble

Superficie : 3 ha 75

Densité de plantation : 8000 pieds /hectare

Age des vignes : 29 ans pour 2ha71 / 9 ans pour 1ha20

Encépagement : 53% cabernet sauvignon -
38% merlot - 9% cabernet franc

Type de sols : graveleux et argilo-graveleux

Rendement : 22 hl/ha

Vendanges manuelles en cagette, tri très strict à la vigne

Dates : 20 au 28 septembre 2018

Vinifications

Pas de foulage ni de levurage

Types de cuves : ciment de 20,40,45,50,55,60,65,70,75,80 hl

Cuaison très courte pour ce millésime

Elevage en milieu réducteur sur lies fines pendant 12
mois en barriques de 400 litres et foudre de 12hl, puis
10 mois en cuves béton avant la mise en bouteille, lé-
gère filtration à la mise (09/11/2020)

Taux de sulfites extrêmement faibles (seul intrant)

Assemblage millésime 2018

55% merlot - 45% cabernet sauvignon

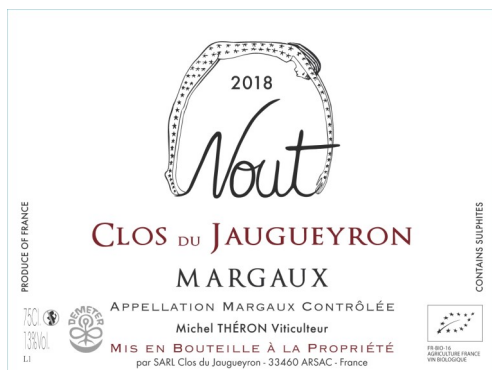
11200 bouteilles - 300 magnums

Vin biologique certifié par Qualisud FR-BIO-16

Vin biodynamique certifié par DEMETER

Nout

est la déesse du ciel dans la mythologie égyptienne



Michel Théron & Stéphanie Destruhaut, vigneron

45 rue de Guiton - 33460 Arsac-France

theron.michel@wanadoo.fr