

CLOS DU JAUGUEYRON

HAUT-MEDOC

2021

Propriétaires :	Michel Théron - Stéphanie Destruhaut
Superficie plantée :	3.48 ha en production
Densité de plantation :	7.000 pieds/ha
Age des vignes :	23 ans
Assemblage 2021 :	55 % Cabernet Sauvignon – 14 % Cabernet Franc - 20 % Merlot - 11 % Petit Verdot
Type de sols :	Graves fines profondes (épandage silico-graveleux du quaternaire) Terroir de Macau
Pratiques culturales :	Agriculture biologique certifiée (FR-BIO-16) & biodynamique (DEMETER)
Vendanges :	Vendanges manuelles
Dates de récolte :	Du 20 au 27 septembre 2021
Vinification :	Eraflage total mais pas de foulage, pas de levurage Cuves ciment de 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80 hl
Elevage :	Sur lies fines pendant 12 mois en barriques de 400 litres & Foudres de 12 hl en milieu réducteur, et quelques mois en cuve béton avant mise (élevage en masse) Taux de sulfites extrêmement bas (seul intrant)
Tonnelliers :	Taransaud (majoritaire)
Mise en bouteilles :	29 mars 2023
Production 2021 :	10900 bouteilles
Autres vins :	CLOS DU JAUGUEYRON MARGAUX et <i>Nout</i> Clos du Jaugueyron MARGAUX

CLOS DU JAUGUEYRON

656 rue de Guiton - 33460 Arsac

Tél 05 56 58 89 43 et 06 14 34 17 38 (Stéphanie)

theron.michel@wanadoo.fr / www.closdujaugueyron.fr

