

CLOS DU JAUGUEYRON

HAUT-MEDOC

2022

Propriétaires :	Michel Théron - Stéphanie Destruhaut
Superficie plantée :	4.08 ha en production
Densité de plantation :	7.000 pieds/ha
Age des vignes :	24 ans
Encépagement :	20 % Cabernet Sauvignon – 28 % Cabernet Franc - 41 % 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 7 au 15 septembre 2022
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 Foudres de 12 hl & barriques de 400 litres en milieu réducteur, et 8 mois en cuve béton avant mise (élevage en masse) Taux de sulfites extrêmement bas (seul intrant)
Tonnelliers :	Taransaud (majoritaire)
Mise en bouteilles :	29 août 2024
Production 2022 :	15000 bouteilles et 1000 magnums
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

