

Nout

CLOS DU JAUGUEYRON

MARGAUX

2021

Propriétaires :	Michel Théron - Stéphanie Destruhaut
Superficie plantée :	2.53 ha en production
Densité de plantation :	8.000 pieds/ha
Age des vignes :	32 ans
Encépagement vignoble :	1.12 ha Cabernet Sauvignon, 1.41 ha Merlot
Type de sols :	Graveleux et argilo-graveleux
Pratiques culturales :	Agriculture biologique & biodynamique certifiée (FR-BIO-16 / DEMETER)
Vendanges :	Vendanges manuelles, tri à la vigne
Dates de récolte :	24 et 27 septembre 2021
Vinification :	Eraflage total, 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 12hl et en futs de 400 litres en milieu réducteur, et quelques mois en cuves béton avant mise taux de sulfites extrêmement bas (seul intrant)
Tonnelliers :	Taransaud (majoritaire)
Mise en bouteilles :	29 mars 2023
Assemblage 2021 :	100 % Merlot
Production 2021 :	2900 bouteilles
Autre vin :	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)

E-Mail : theron.michel@wanadoo.fr

