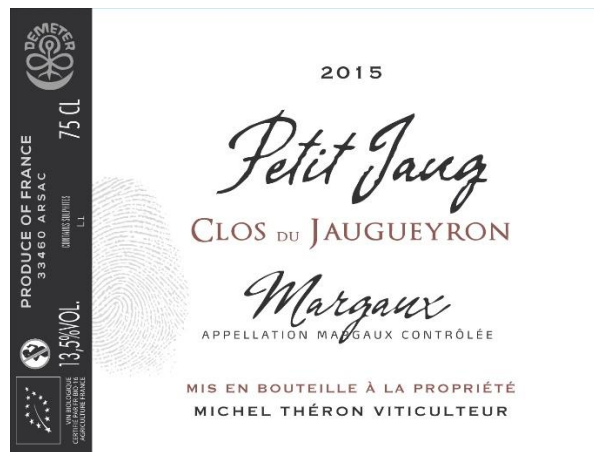




*Le Petit Jaug est issu d'une sélection des vins les plus souples, gourmands,
néanmoins suffisamment structurés pour être élevés longtemps...*

Terroir :	du Clos du Jaugueyron Margaux 3 ha 75 a
Densité de plantation :	8.000 pieds/ha
Age des vignes :	26 ans pour 2ha 55, 6 ans pour 1ha20
Encépagement :	53 % Cabernet Sauvignon, 38 % Merlot, 9 % Cabernet Franc
Type de sols :	Graveleux et argilo-graveleux ; galets de quartz Terroirs d'Arsac : secteurs du Tertre et de Perrain
Pratiques culturales :	Agriculture biologique & biodynamique certifiée (FR-BIO-16 / DEMETER)
Vendanges :	Vendanges manuelles en cagettes, tri à la vigne
Dates de récolte :	Du 14 septembre au 30 septembre 2015
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 barrique en milieu réducteur, Puis 12 mois en cuve ciment-Taux de sulfites extrêmement faibles Mis en bouteille le 28 juin 2018
Assemblage :	50 % Cabernet Sauvignon- 50 % Merlot
Production :	6700 bouteilles
Autres vins :	CLOS DU JAUGUEYRON Margaux - <i>Nout</i> MARGAUX,

CLOS DU JAUGUEYRON

45 rue de Guiton - 33460 Arsac
Tél 05 56 58 89 43 et 06 14 34 17 38 (Stéphanie)
E-Mail : theron.michel@wanadoo.fr