

# CLOS DU JAUGUEYRON

MARGAUX

2019

<b>Propriétaires :</b>	Michel Théron - Stéphanie Destruhaut
<b>Superficie plantée :</b>	3,74 ha en production
<b>Densité de plantation :</b>	8.000 pieds/ha
<b>Age des vignes :</b>	30 ans
<b>Encépagement :</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Type de sols :</b>	Graveleux et argilo-graveleux
<b>Pratiques culturales :</b>	Agriculture biologique & biodynamique certifiée (FR-BIO-16 / DEMETER)
<b>Vendanges :</b>	Vendanges manuelles
<b>Dates de récolte :</b>	19-20-27-30 septembre 2019
<b>Vinification :</b>	Eraflage partiel ( <i>% de rafles entières élevé car millésime solaire</i> ) pas de foulage, pas de levurage (levures indigènes-fermentation spontanée) – en cuves ciment de 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80 hl
<b>Elevage :</b>	Sur lies fines pendant 12 mois en foudres de 12hl et en futs de 400 litres en milieu réducteur , et 8 mois en cuves béton (élevage en masse avant mise) <b>Taux de sulfites extrêmement bas-aucun autre intrant</b>
<b>Tonnelliers :</b>	Taransaud (majoritaire), Ermitage, Berthomieu, Stockinger
<b>Mise en bouteilles :</b>	03 septembre 2021

## Assemblages

**CLOS DU JAUGUEYRON MARGAUX 2019 :** 80 % Cabernet Sauvignon- 20 % Merlot (8000 bouteilles)

**Nout MARGAUX 2019 :** 45 % Cabernet Sauvignon- 55 % Merlot (9000 bouteilles)

**CLOS DU JAUGUEYRON**

45 rue de Guiton - 33460 Arsac

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

[theron.michel@wanadoo.fr](mailto:theron.michel@wanadoo.fr) / [www.closdujaugueyron.fr](http://www.closdujaugueyron.fr)

