

CLOS DU JAUGUEYRON

MARGAUX

2020

Propriétaires :	Michel Théron - Stéphanie Destruhaut
Superficie plantée :	2.53 ha en production
Densité de plantation :	8.000 pieds/ha
Age des vignes :	31 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 en cagettes, tri à la vigne
Dates de récolte :	21 septembre 2020 (précoce), le matin car après-midi très chauds
Vinification :	Eraflage total, pas de foulage, pas de levurage (levures indigènes et fermentation spontanée), les raisins sont encuvés par un tapis (pas de pompe) pour préserver les baies entières 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 , taux de sulfites extrêmement bas (seul intrant)
Tonnelliers :	Taransaud, Ermitage, Berthomieu, Stockinger
Mise en bouteilles :	16 mars 2022
Assemblage 2020 :	80 % de Cabernet Sauvignon - 20 % de Merlot
Production 2020 :	30 hl/ha - 3325 bouteilles et 150 magnums pour ce vin
Autres vins :	<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

