

# Clos du Jaugueyron "Nout" Margaux rouge 2020



CLOS DU JAUGUEYRON

Prix du produit :

**282,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BORDEAUX  
Vigneron(ne): M.Théron et S.Destruhaut  
(JAUGUEYRON)  
Millésime: 2020  
Appellation: Margaux  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cépage dominant: merlot  
Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

Ce beau Margaux en biodynamie nous a réconcilié avec les grands Bordeaux, surtout avec un prix inférieur à 50 € !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU CLOS DU JAUGUEYRON**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

**Clos du Jaugueyron "Nout" Margaux rouge 2020**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

---

*Nout est la déesse du ciel dans la mythologie égyptienne (dans la vallée des rois, dans les tombeaux des Pyramides, elle est souvent représentée par un corps de femme arc-boutée par-dessus la Terre, son corps est recouvert d'étoiles, symbolisant l'influence des astres/cosmos sur la Terre (c'est un petit clin d'œil à nos pratiques biodynamiques car on est sensible à cette idée voire convaincus et on aime beaucoup le nom de cette déesse).*

**Superficie plantée** : 3,74 ha en production

**Densité de plantation** : 8.000 pieds/ha Age des vignes : 30 ans

**Encépagement** : Cabernet Sauvignon, Merlot

**Type de sols** : Graveleux et argilo-graveleux

**Pratiques culturales** : **Agriculture biologique & biodynamique** certifiée (FR-BIO-16 / DEMETER)

**Vendanges** : Vendanges manuelles

**Vinification** : Eraflage partiel (% de rafles entières élevé car millésime solaire) pas de foulage, pas de levurage (levures indigènes-fermentation spontanée) – en 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 8 mois en cuves béton (élevage en masse avant mise) Taux de sulfites extrêmement bas, aucun autre intrant.

**Tonneliers** : Taransaud (majoritaire), Ermitage, Berthomieu, Stockinger

**Assemblage** 45 % Cabernet Sauvignon- 55 % Merlot