

Clos du Jaugueyron "Nout" Margaux rouge 2019



CLOS DU JAUGUEYRON

Prix du produit :

276,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BORDEAUX
Vigneron(ne): M.Théron et S.Destruhaut
Millésime: 2019
Appellation: Margaux
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Nout Margaux
Cépage dominant: merlot
Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Clos du Jaugueyron "Nout" Margaux rouge 2019 :

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

Dates de récolte : 19-20-27-30 septembre 2019

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

Mise en bouteilles : 3 septembre 2021

Assemblage 45 % Cabernet Sauvignon- 55 % Merlot (9000 bouteilles produites)

Description brève du produit :

Déjà prêt à déguster en 2024, ce beau Margaux en biodynamie nous a réconcilié avec les grands Bordeaux, surtout avec un prix inférieur à 50 € !