

# Clos du Jaugueyron Haut-Médoc rouge 2020 (3 bouteilles)



CLOS DU JAUGUEYRON

Prix du produit :

**79,50 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BORDEAUX

Vigneron(ne): M.Théron et S.Destruhaut

Millésime: 2020

Appellation: Haut-Médoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: merlot

Alcool (%/vol.): 13

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce :

Clos du Jaugueyron Haut-Médoc rouge 2020

**Superficie plantée :** 4.08 ha en production

**Densité de plantation :** 7.000 pieds/ha Age des vignes : 22 ans

**Encépagement :** 40 % Cabernet Sauvignon – 8 % Cabernet Franc - 46 % Merlot - 6 % Petit Verdot

**Type de sols :** Graves fines profondes (épandage silico-graveleux du quaternaire) Terroir de Macau

---

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

**Vendanges** : Vendanges manuelles

**Dates de récolte** : Du 9 au 22 septembre 2020

**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 barriques de 400 litres & Foudres de 12 hl en milieu réducteur, et quelques mois en cuve béton avant mise (élevage en masse) **Taux de sulfites extrêmement bas (seul intrant)**

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

**Mise en bouteilles** : 16 mars 2022

**Production 2020** : 19000 bouteilles – 500 magnums

#### **Description brève du produit :**

La cuvée la plus modeste du domaine, qui s'attache à proposer de grands vins de Bordeaux (en biodynamie s'il vous plaît) à moins de 30 €. La prédominance du merlot (pour la finesse) et du cabernet sauvignon (pour la structure) est parfaitement assumée et l'élevage idéalement adapté. Des vigneronns qui savent ce qu'ils font (et qui font tout eux mêmes, ce n'est pas toujours le cas à Bordeaux). Superbe millésime 2020, parfait à déguster fin 2024 et les années qui suivent.