

# Nout

## CLOS DU JAUGUEYRON MARGAUX



### Vignoble

Superficie : 2 ha 71  
Densité de plantation : 8000 pieds /hectare  
Age des vignes : 20 ans  
Encépagement : 53% cabernet sauvignon -  
38% merlot - 9% cabernet franc  
Type de sols : graveleux et argilo-graveleux  
Rendement : +/- 45 hl/ha  
Vendanges manuelles en cagette, tri à la vigne  
Dates (millésime 2010) :  
30 sept., 1 er et 7 oct : merlots-7, 8, 13 et 14 oct :  
cabernets sauvignons-14 oct : cabernets francs



*Remise en question et adaptation des pratiques à chaque millésime*

*Travail en biodynamie*

**Certifié AB en 2012 par Agrocert FR-BIO 07**

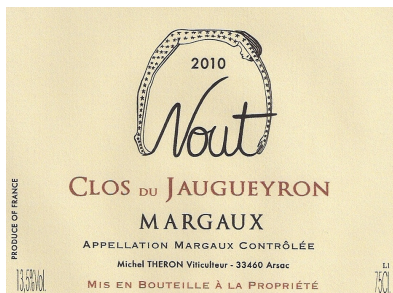
### Vinifications

Pas de foulage ni de levurage  
Types de cuves : ciment et inox  
Cuvaion : 25 jours environ  
Elevage en milieu réducteur sur lies fines pendant 12  
mois en barriques, puis quelques mois en cuves avant  
la mise en bouteille  
85% de barriques neuves, 5 tonneliers  
Taux de sulfites extrêmement faibles

### Assemblage millésime 2010

55% merlot - 45% cabernet sauvignon  
8000 bouteilles

*Nout* est la déesse du ciel dans la mythologie égyptienne



**Michel Théron, vigneron**

45 rue de Guiton - 33460 Arzac-France  
theron.michel@wanadoo.fr