

# MARGAUX 2015 ROUGE

## CLOS DU JAUGUEYRON



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

[https://boutique.gueuleton.fr/photos\\_ext\\_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC00727.jpg](https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC00727.jpg)

Coup de coeur ! L'archétype du Margaux moderne, un modèle en biodynamie. Fruité exemplaire d'une pureté absolue avec cette droiture, cette fraîcheur et cette grande énergie, signature du Domaine. Un vin ultra-plaisant, qui combine profondeur et élégance, maîtrisé, très digeste avec cette tenue en bouche et ces tanins de toute beauté. Grand vin de garde.

- Cabernet Sauvignon 70%
- Merlot 25%
- Cabernet Franc 5%

### Accords mets et vins

Gibiers et viandes rouges de qualité, bien cuisiné seront très bien accompagnés par ce vin rouge d'exception. Certifié Gueuleton.

### Détails

**Domaine** : Clos du Jaugueyron  
**Couleur** : Rouge  
**Effervescent** : Non  
**Millesime** : 2015  
**Degrès** : 13,5 %  
**Viticulture** : Biodynamie  
**Primeur** : Non  
**Bio** : Oui  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Cabernet Sauvignon  
**Région** : Bordeaux  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Margaux

### Dégustation

**Température de service** : 16° à 17 °

### Caractéristiques

**Cépage** : 70% Cabernet Sauvignon, Merlot 25%, Cabernet Franc 5%  
**Vendange** : Manuelles  
**Viticulture** : Biodynamique  
**Vinification** : 25 jours de cuvaison  
**Elevage** : En milieu réducteur sur lies fines pendant 12 à 18 mois, 85% en barrique neuves.

## HISTOIRE DU DOMAINE

Michel Théron quitte le Minervois à 20 ans, là où sont ses racines et le vignoble de ses parents. Il pensait ne faire qu'une escale à Bordeaux. C'était compter sans deux rencontres du genre qui rebattent les cartes : avec Stéphanie Destruhaut tout d'abord et puis avec le Médoc. Connue pour le prestige de ses châteaux classés, le Médoc c'est en fait surtout l'un des bouts du monde, entre bois, estuaire, océan et graves profondes dans lesquelles plongent les vignes. Après l'avoir happé, la presqu'île médocaine a tranquillement fait son œuvre. Un quart de siècle plus tard, Michel est un vigneron à l'écoute du vivant, Un paysan sincère dans son travail, à la recherche de vins purs et sans artifices.



https://boutique.gueuleton.fr/photos\_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png