



CHÂTEAU MAZEYRES

Le Château Mazeyres est un des plus vastes crus de Pomerol. La diversité de ses terroirs participe à la complexité de ses vins.

Directeur - Alain Moueix
Chef de culture - Jean-Michel Bernard
Maître de chai - Ludovic Guibert

Administration, service commercial et visites - Stéphaney Lesaint

Superficie du vignoble	25,57 hectares
Âge moyen	30 ans
Terroir	Graves argileuses et sables argileux
Cépages	73,1 % Merlot 24,3 % Cabernet Franc 2,6 % Petit Verdot

Mode de culture

Propriété certifiée en agriculture biologique depuis 2015 et en biodynamie depuis 2018 – Membre de Biodyvin.

Vinification

Vendanges manuelles en caquettes. Tri minutieux des raisins à leur arrivée au cuvier. Fermentation en cuves béton ou inox thermo-régulées en fonction du terroir, de l'âge des vignes et des cépages. Extractions douces et lentes, adaptées au potentiel de chaque cuve.

Élevage	30 % en fûts neufs, 50 % en barriques d'un vin et plus 20 % en cuves béton ovoïdes de 7 hl
Rendement moyen	38 hectolitres par hectare
Production moyenne	50 000 à 70 000 bouteilles

Dégustation

Les sols de graves apportent au vin de Mazeyres des arômes fumés et une texture ciselée et minérale. Les argiles donnent des notes de sous-bois et une structure ronde et charnue. La biodynamie favorise la finesse et la fraîcheur. La texture des vins du Château Mazeyres offre toujours ce toucher velouté caractéristique des grands Pomerols.

Vin bio et biodynamique



Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01.
Organic wine, France Agriculture, FR-BIO-01.



Contrôlé par ECOCERT France SAS.
Controlled by ECOCERT France SAS.

Château Mazeyres

56, avenue Georges Pompidou
33500 Libourne

Tél. : +33 (0) 5 57 51 00 48

Fax : +33 (0) 5 57 25 22 56

<http://chateaumazeyres.net>