



LE SEUIL DE MAZEYRES

Le Seuil de Mazeyres est le second vin du Château Mazeyres.

Directeur - Alain Moueix
Responsable du vignoble - Jean-Michel Bernard
Maître de chai - Ludovic Guibert

Administration, service commercial et visites - Stéphany 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 et en conversion à l'agriculture biodynamique depuis 2015 – 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	50 % en fûts et 50 % en cuves
Rendement moyen	38 hectolitres par hectare
Production moyenne	30 000 à 60 000 bouteilles

Dégustation

L'attaque des Seuil de Mazeyres est onctueuse avec des notes souvent mentholées, épicées et fruitées. Le milieu de bouche est souple et juteux. La finale est fraîche et tonique. L'ensemble est harmonieux et fait du Seuil de Mazeyres un vin de plaisir à boire dès sa jeunesse.

Vin bio et biodynamique



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>