



LE SEUIL DE MAZEYRES 2011

Sous la direction d'Alain Moueix
Responsable du vignoble Jean-Michel Bernard
Maître de chai Ludovic Guibert

Conditions météorologiques du millésime

Après un hiver doux et sec le débourrement a été précoce (deux semaines d'avance). L'été a rapidement pris la place du printemps. Les températures globalement enregistrées étaient au-dessus des moyennes saisonnières et le temps a été sec. La floraison a démarré avec la même précocité que la pousse et s'est très bien déroulée. Les 26 et 27 juin, la température a dépassé 40°C ce qui a provoqué des brûlures sur certains raisins. Les mois de juillet et août ont été maussades mais le cycle de la vigne a conservé son avance de croissance. Les vendanges précoces ont bénéficié d'un mois de septembre particulièrement propice.

Superficie de récolte	19,55 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	80 % Merlot 20 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	31 août au 23 septembre
Vinification	voir fiche générale
Élevage	50 % en fûts et 50 % en cuves
Rendement	28 hectolitres/ha
Production	30 000 bouteilles

Dégustation

Sa robe est d'un rouge étincelant. À l'ouverture le vin s'exprime sur des notes mentholées avant de développer un bouquet de fruits noirs et d'épices dont le poivre. La bouche offre des tanins souples, une finale fruitée et fumée. Le milieu de bouche est onctueux avec des tanins fondus et de la « mâche ». Le vin est juteux et équilibré.

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>