



LE SEUIL DE MAZEYRES 2012

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

Conditions météorologiques du millésime

Le printemps a été froid et pluvieux. La vigne a démarré tard puis la floraison a eu lieu dans des conditions difficiles. Juillet a été exceptionnellement frais mais sec dans sa deuxième moitié. Le temps chaud s'est installé en août avec une période de canicule après le 15. Septembre a été estival et l'automne n'a fait son apparition que dans ses derniers jours.

Superficie de récolte	21,57 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	80 % Merlot 20 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	17 septembre au 8 octobre
Vinification	voir fiche générale
Élevage	50 % en fûts et 50 % en cuves
Rendement	30 hectolitres/ha
Production	28100 bouteilles

Dégustation

La couleur est éclatante pour ce second vin du Château Mazeyres. Le nez est très ouvert et aérien, dominé par les fruits des bois. Après une attaque acidulée, la bouche dévoile une grande suavité associée à une certaine tonicité. Très vivant, il est marqué par son grain soyeux, un fruit très présent et une petite note fumée discrète et singulière.

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>