



LE SEUIL DE MAZEYRES 2013

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

Conditions météorologiques du millésime

L'hiver et le début du printemps ont été froids avec une pluviométrie légèrement excédentaire ce qui a entraîné un retard végétatif. Les précipitations ont été importantes en mai et juin. Les fortes pluies encadrant la floraison (plus de 120 mm sur une semaine par endroits) ont entraîné coulure et millerandage dans des proportions exceptionnelles. L'été, bien que tardif, a été chaud et ensoleillé avec une forte activité orageuse en juillet et début août. La véraison a mis du temps à s'installer en raison de la présence d'eau dans les sols. L'automne a été humide. Il a été nécessaire d'avancer la récolte sur certaines parcelles, les raisins devenant très sensibles à la pourriture grise à l'approche de leur maturité optimale.

Superficie de récolte	24,61 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	78 % Merlot 22 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	25 septembre au 15 octobre
Vinification	voir fiche générale
Élevage	50 % en fûts et 50 % en cuves
Rendement	13 hectolitres/ha
Production	13 466 bouteilles

Dégustation

La robe pourpre et de belle intensité. Le nez est ouvert et séducteur, avec des notes de fruits mûrs et de caramel. La bouche est ronde avec une texture veloutée. De densité moyenne, ce vin de charme est à consommer dans la vivacité de sa jeunesse.

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>