



LE SEUIL DE MAZEYRES 2014

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

Conditions météorologiques du millésime

La saison a démarré favorablement avec un débourrement précoce. La floraison a eu lieu au cours d'un mois de juin sec et ensoleillé. L'été a été plus chaotique, frais et orageux. La vigne a pris du retard et la véraison s'est étendue sur une longue période. Dès la fin août, un temps particulièrement chaud s'est installé assez durablement pour aboutir à une arrière-saison inhabituellement douce. Les amplitudes thermiques ont été importantes et favorables à la maturité des pépins et des pellicules. Le temps restant sec, les baies se sont bien concentrées.

Superficie de récolte	25,57 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	96 % Merlot 4 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	22 septembre au 14 octobre
Vinification	voir fiche générale
Élevage	50 % en fûts et 50 % en cuves
Rendement	38 hectolitres/ha
Production	63733 bouteilles

Dégustation

La robe vermillon présente une belle limpidité. Le nez est frais et s'étend sur une palette de fruits rouges et d'amande, de poivre et de croûte de pain d'épices. L'attaque en bouche est onctueuse et fruitée et le vin se développe avec un certain gras. La finale tient sa promesse de fraîcheur avec des tanins fins et une arrière-bouche toujours sur le fruit frais. Un breuvage qui laisse une impression générale d'harmonie et de plaisir.

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>