



# CHÂTEAU MAZEYRES 2013

---

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

## Conditions météorologiques

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.

---

<b>Superficie de récolte</b>	24,61 hectares
<b>Terroir de récolte</b>	graves argileuses et sables argileux
<b>Cépages de récolte</b>	76 % Merlot 23 % Cabernet Franc 1 % Petit Verdot
<b>Dates de vendanges</b>	25 septembre au 15 octobre
<b>Vinification</b>	voir fiche générale
<b>Élevage</b>	40 % de fûts neufs et 60 % en barriques d'un vin et plus
<b>Rendement</b>	13 hectolitres/ha
<b>Production</b>	28666 bouteilles

---

## Dégustation

La robe rouge framboise avec des reflets violets. Le nez est d'une belle intensité et rafraîchissant. Il offre un bouquet de fruits frais (fraise des bois, cerise) délicatement épicé (poivre blanc). Le toucher de bouche est délicat et la trame tannique souple. L'ensemble procure une sensation de fraîcheur et finit sur un fruité éclatant. Un vin de plaisir et d'élégance pour ce millésime délicat.

## 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>