



LE SEUIL DE MAZEYRES 2015

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

Conditions météorologiques du millésime

2015 a connu des saisons très marquées. Un printemps clément a succédé à un hiver froid et humide. La floraison a bénéficié de conditions favorables car le mois de juin a été sec et chaud. Juillet, tout aussi estival, a permis un arrêt précoce, de croissance de la vigne. Des orages en août et début septembre ont évité le blocage de la vigne et un caractère solaire trop affirmé dans ce millésime. Les vendanges ont débuté dès la mi-septembre et se sont déroulées dans d'agréables conditions.

Superficie de récolte	24,61 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	87 % Merlot 13 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	11 septembre au 5 octobre
Vinification	voir fiche générale
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01
Élevage	50 % en fûts et 50 % en cuves
Rendement	40 hectolitres/ha
Production	57120 bouteilles

Dégustation

La robe présente une jolie couleur grenat. Le nez est élégant avec une certaine complexité composée notamment de griottes confites et d'épices douces. L'attaque est souple, onctueuse et fruitée. Le vin se développe avec des tanins fondus, un touché de bouche velouté et une belle fraîcheur. La finale offre un joli retour de fruits noirs et une légère note torréfiée. Ce vin harmonieux présente un bel équilibre.

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>