



CHÂTEAU MAZEYRES

Le Château Mazeyres est un des plus vastes crus de Pomerol. La diversité de ses terroirs participe à la complexité de ses vins.

Consultant - Alain Moueix
Chef de culture - Jean-Michel Bernard
Maître de chai - Thomas Cézac

Administration, service commercial et visites - Stéphany Lesaint

Superficie du vignoble 25,57 hectares

Âge moyen 30 ans

Terroir Graves argileuses et sables argileux

Cépages 73,1 % Merlot 24,3 % Cabernet Franc 2,6 % Petit Verdot

Mode de culture

Propriété certifiée en agriculture biologique depuis 2015 et en biodynamie depuis 2018 – Membre de Biodyvin.

Vinification

Vendanges manuelles en cagettes. Tri minutieux des raisins à leur arrivée au cuvier. Fermentation en cuves béton ou inox thermo-régulées en fonction du terroir, de l'âge des vignes et des cépages. Extractions douces et lentes, adaptées au potentiel de chaque cuve.

Élevage 30 % en fûts neufs, 50 % en barriques d'un vin et plus 20 % en cuves béton ovoïdes de 7 hl

Rendement moyen 38 hectolitres par hectare

Production moyenne 50 000 à 70 000 bouteilles

Dégustation

Les sols de graves apportent au vin de Mazeyres des arômes fumés et une texture ciselée et minérale. Les argiles donnent des notes de sous-bois et une structure ronde et charnue. La biodynamie favorise la finesse et la fraîcheur. La texture des vins du Château Mazeyres offre toujours ce toucher velouté caractéristique des grands Pomerols.

Vin bio et biodynamique



Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01.
Organic wine, France Agriculture, FR-BIO-01.



Contrôlé par ECOCERT France SAS.
Controlled by ECOCERT France SAS.

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>