



LE SEUIL DE MAZEYRES

Le Seuil de Mazeyres est le second vin du Château Mazeyres.

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 50 % en fûts et 50 % en cuves

Rendement moyen 38 hectolitres par hectare

Production moyenne 30 000 à 60 000 bouteilles

Dégustation

L'attaque des Seuil de Mazeyres est onctueuse avec des notes souvent mentholées, épicées et fruitées. Le milieu de bouche est souple et juteux. La finale est fraîche et tonique. L'ensemble est harmonieux et fait du Seuil de Mazeyres un vin de plaisir à boire dès sa jeunesse.

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>