



# CHÂTEAU MAZEYRES 2016

---

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

## Conditions météorologiques du millésime

Le millésime 2016 restera dans les mémoires comme un millésime improbable, marqué de contrastes et finalement rare. Il est caractérisé par un printemps excessivement humide suivi d'un été particulièrement sec. Tout a commencé sous des hospices favorables avec un débourrement précoce. Cette avance a vite été résorbée, les mois de mars à juin étant plutôt frais et très humides. Le mildiou est devenu la préoccupation principale. Dans ce contexte menaçant pour le cycle global de la vigne, le ciel s'est éclairci pendant dix jours, engendrant une floraison rapide et complète. Dès le 21 juin, l'été est arrivé, chaud et surtout extrêmement sec durant toute la saison. Les pluies du 13 septembre, nécessaires pour détendre la vigne, ont permis d'envisager sereinement les vendanges.

---

<b>Superficie de récolte</b>	23,80 hectares
<b>Terroir de récolte</b>	graves argileuses et sables argileux
<b>Cépages de récolte</b>	88 % Merlot 8 % Cabernet Franc 4 % Petit Verdot
<b>Dates de vendanges</b>	28 septembre au 14 octobre
<b>Mode de culture</b>	Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01
<b>Élevage</b>	33 % en barriques neuves, 40 % en barriques d'un vin et plus, 21 % en cuves et 6% en cuves béton ovoïdes de 7hl
<b>Rendement</b>	43 hectolitres/ha
<b>Production</b>	74 000 bouteilles

---

## Dégustation

Le nez est très distingué et évoque une soierie fine. On y décèle des senteurs de pêche blanche, de violette, de fruits secs. L'attaque est douce et enveloppante. La sensation en bouche est une caresse voluptueuse. Le vin est frais et croquant. La finale est raffinée et persistante sur des notes de fruits rouges et d'amande. Un des sommets du domaine.

### 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>