



LE SEUIL DE MAZEYRES 2020

Sous la direction d'Alain Moueix
Chef de culture Jean-Michel Bernard
Maître de chai Thomas Cézac
Communication Stéphany Lesaint

Conditions météorologiques du millésime

Le millésime 2020 est un millésime de contraste.

L'hiver a été exceptionnellement pluvieux. Le printemps a été chaud et humide, presque tropical. Le mildiou a beaucoup apprécié. La floraison précoce s'est passée de manière variable en fonction des cépages, des terroirs et de la météorologie du moment.

Puis, juste avant l'été, la pluie s'est arrêtée pour laisser la place à un temps sec et plutôt tempéré jusqu'à l'approche de la véraison. À partir de là, la chaleur, parfois très forte, a dominé la période. Les orages de la mi-août étaient nécessaires et ont permis à la vigne de poursuivre son cycle jusqu'aux vendanges.

Une floraison parfois irrégulière et des conditions extrêmement sèches ont donné des rendements plutôt faibles dans la majorité des situations. Récoltés tôt, les raisins étaient bien mûrs et donnent des vins généreux.

Superficie de récolte	23,82 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	100 % Merlot
Dates de vendanges	08 au 21 septembre 2020
Vinification	voir fiche générale
Mode de culture	Vin bio et biodynamique Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France Contrôlé Biodyvin par Ecocert France SA
Élevage	11 mois : 52% en foudre et en barriques de plus d'un vin et 48% en cuves et œufs bétons
Rendement	30 hectolitres/ha
Production	22 400 bouteilles

Dégustation

Un vin de grand plaisir qui mise sur le caractère fruité et la gourmandise. Une promenade où myrtilles, mûres sauvages et cerises noires se sont donné rendez-vous. Quelques épices douces viennent compléter le paysage. Les tanins sont suaves et le vin possède une jolie fraîcheur. Il pourra se boire dans sa prime jeunesse ou se mettre en cave encore quelques années

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>