



CHÂTEAU MAZEYRES 2011

Conditions météorologiques du millésime

Après un hiver doux et sec le débourrement a été précoce, avec deux semaines d'avance. L'été a rapidement pris la place du printemps. Les températures globalement enregistrées étaient au-dessus des moyennes saisonnières et le temps a été sec. La floraison a démarré avec la même précocité que la pousse et s'est très bien déroulée. Les 26 et 27 juin, la température a dépassé 40°C, ce qui a provoqué des brûlures sur certains raisins. Les mois de juillet et août ont été maussades mais le cycle de la vigne a conservé son avance de croissance. Les vendanges précoces ont bénéficié d'un mois de septembre particulièrement propice.

Superficie de récolte	19,55 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	80 % Merlot – 20 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	31 août au 23 septembre
Élevage	40 % de fûts neufs et 60 % en barriques d'un vin et plus
Rendement	28 hectolitres / ha
Production	49 200 bouteilles

Dégustation

Le vin se présente habillé d'une belle robe grenat intense. Très aérien, le nez donne assez vite le ton. Moelleux et onctuosité sont au rendez-vous, associés à des senteurs de noisette, de framboise et de cerise noire. La prise en bouche est tout en délicatesse. On retrouve le soyeux du nez, caractérisé par des tanins bien fondus où viennent se mêler des arômes de moka et de chocolat noir. Le grain de ce vin est très charmeur et sa longueur est belle.

SC Château Mazeyres

56, avenue Georges Pompidou
33500 Libourne
Tél. : +33 (0) 5 57 51 00 48
Fax : +33 (0) 5 57 25 22 56
<https://mazeyres.o3creative.fr>