



CHÂTEAU MAZEYRES 2012

Conditions météorologiques du millésime

Le printemps a été froid et pluvieux. La vigne a démarré tard puis la floraison a eu lieu dans des conditions difficiles. Juillet a été exceptionnellement frais mais sec dans sa deuxième moitié. Le temps chaud s'est installé en août avec une période de canicule après le 15. Septembre a été estival et l'automne n'a fait son apparition que dans ses derniers jours.

Superficie de récolte	21,57 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	87 % Merlot – 13 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	17 septembre au 8 octobre
Élevage	37 % de barriques neuves, 63 % de barriques d'un vin et plus
Rendement	30 hectolitres / ha
Production	49 200 bouteilles

Dégustation

La robe est soutenue. Le nez, d'une grande délicatesse, dévoile des notes réglissées et giroflées sur fond de moelleux de pain d'épice miellé. La mise en bouche est très enveloppante. La trame tannique est douce avec une texture raffinée. Le vin présente une droiture de bonne tenue associée à une texture généreuse. La finale est longue, chaleureuse et élégante avec un joli retour de fruit frais.

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>