# CHÂTEAU MAZEYRES 2013

## Vintage weather conditions

L'hiver et le début du printemps ont été froids avec une pluviométrie légèrement excédentaire, ce qui a entraîné un retard végétatif. Les précipitations ont été importantes en mai et juin. Les fortes pluies encadrant la floraison, plus de 120 mm sur une semaine par endroits, ont entraîné coulure et millerandage dans des proportions exceptionnelles. L'été, bien que tardif, a été chaud et ensoleillé avec une forte activité orageuse en juillet et début août. La véraison a mis du temps à s'installer en raison de la présence d'eau dans les sols. L'automne a été humide. Il a été nécessaire d'avancer la récolte sur certaines parcelles, les raisins devenant très sensibles à la pourriture grise à l'approche de leur maturité optimale.

| | |
|---|---|
| **Harvest area** | 24,61 hectares |
| **Harvest terroir** | graves argileuses et sables argileux |
| **Grape varieties** | 76 % Merlot – 23 % Cabernet Franc – 1 % Petit Verdot |
| **Harvest dates** | 25 septembre au 15 octobre |
| **Ageing** | 23 % de barriques neuves, 77 % de barriques d'un vin et plus |
| **Yield** | 13 hectolitres / ha |
| **Production** | 28 666 bouteilles |

## Tasting notes

La robe rouge framboise avec des reflets violets. Le nez est d'une belle intensité et rafraîchissant. Il offre un bouquet de fruits frais, fraise des bois et cerise, délicatement épicé, poivre blanc. Le toucher de bouche est délicat et la trame tannique souple. L'ensemble procure une sensation de fraîcheur et finit sur un fruité éclatant. Un vin de plaisir et d'élégance pour ce millésime délicat.

**SC Château Mazeyres**

56, avenue Georges Pompidou
33500 Libourne
Tél. : +33 (0) 5 57 51 00 48
info@mazeyres.com
https://chateaumazeyres.net