CHÂTEAU MAZEYRES 2013

Conditions météorologiques du millésime

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.

Superficie de récolte	24,61 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	76 % Merlot – 23 % Cabernet Franc – 1 % Petit Verdot
Dates de vendanges	25 septembre au 15 octobre
Élevage	23 % de barriques neuves, 77 % de barriques d'un vin et plus
Rendement	13 hectolitres / ha
Production	28 666 bouteilles

Dégustation

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