



CHÂTEAU MAZEYRES 2014

Vintage weather conditions

La saison a démarré favorablement avec un débourrement précoce. La floraison a eu lieu au cours d'un mois de juin sec et ensoleillé. L'été a été plus chaotique, frais et orageux. La vigne a pris du retard et la véraison s'est étendue sur une longue période. Dès la fin août, un temps particulièrement chaud s'est installé assez durablement pour aboutir à une arrière-saison inhabituellement douce. Les amplitudes thermiques ont été importantes et favorables à la maturité des pépins et des pellicules. Le temps restant sec, les baies se sont bien concentrées.

Harvest area	25,57 hectares
Harvest terroir	graves argileuses et sables argileux
Grape varieties	72 % Merlot – 22 % Cabernet Franc – 6 % Petit Verdot
Harvest dates	22 septembre au 14 octobre
Ageing	32 % de barriques neuves, 68 % de barriques d'un vin et plus
Yield	38 hectolitres / ha
Production	63 333 bouteilles

Tasting notes

La robe est pourpre. Le premier nez est pur et aérien sur des notes de cerise, de fraise, de violette et de thym. À l'aération, la minéralité s'exprime et annonce un vin soyeux. Très onctueux dès l'attaque, il se développe en bouche sur des tanins fins et bien enveloppés associés à une acidité croquante. La finale est longue et relevée. La sensation générale de fraîcheur laisse une impression de vin vivant et harmonieux.

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>