



CHÂTEAU MAZEYRES 2014

Conditions météorologiques du millésime

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.

Superficie de récolte	25,57 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	72 % Merlot – 22 % Cabernet Franc – 6 % Petit Verdot
Dates de vendanges	22 septembre au 14 octobre
Élevage	32 % de barriques neuves, 68 % de barriques d'un vin et plus
Rendement	38 hectolitres / ha
Production	63 333 bouteilles

Dégustation

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>