



CHÂTEAU MAZEYRES 2015

Vintage weather conditions

2015 a connu des saisons très marquées. Un printemps clément a succédé à un hiver froid et humide. La floraison a bénéficié de conditions favorables car le mois de juin a été sec et chaud. Juillet, tout aussi estival, a permis un arrêt précoce de croissance de la vigne. Des orages en août et début septembre ont évité le blocage de la vigne et un caractère solaire trop affirmé dans ce millésime. Les vendanges ont débuté dès la mi-septembre et se sont déroulées dans d'agréables conditions.

Harvest area	24,61 hectares
Harvest terroir	graves argileuses et sables argileux
Grape varieties	71 % Merlot – 27 % Cabernet Franc – 2 % Petit Verdot
Harvest dates	11 septembre au 5 octobre
Farming practices	Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01
Ageing	22 % de barriques neuves, 63 % en barriques d'un vin et plus, 15 % en cuves béton
Yield	40 hectolitres / ha
Production	70 800 bouteilles

Tasting notes

La robe est violacée profonde. D'une belle intensité aromatique, le nez est frais, précis, pur et complexe. Il nous promène du fruit, mûre et myrtille, à la menthe poivrée. Le tabac blond, les sous-bois et la réglisse participent également au paysage gustatif du vin. L'ensemble s'enrobe de notes marines très rafraîchissantes. En bouche, l'attaque souple et suave se renforce en milieu avec une trame ample, très texturée et veloutée. La finale est longue et fraîche.

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>