



CHÂTEAU MAZEYRES 2020

Conditions météorologiques du millésime

2020 est un millésime de contraste. L'hiver a été exceptionnellement pluvieux. Le printemps a été chaud et humide, presque tropical. Le mildiou s'en est réjoui. La floraison précoce s'est déroulée de manière variable selon les cépages, les terroirs et la météorologie du moment. Puis, juste avant l'été, la pluie s'est arrêtée pour laisser place à un temps sec et tempéré jusqu'à l'approche de la véraison. À partir de là, la chaleur, parfois très forte, a dominé la période. Les orages de la mi-août étaient nécessaires et ont permis à la vigne de poursuivre son cycle jusqu'aux vendanges. Une floraison parfois irrégulière et des conditions extrêmement sèches ont donné des rendements plutôt faibles dans la majorité des situations. Récoltés tôt, les raisins étaient bien mûrs et donnent des vins généreux.

Superficie de récolte	23,82 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	71 % Merlot – 23 % Cabernet Franc – 6 % Petit Verdot
Dates de vendanges	8 septembre au 21 septembre
Mode de culture	Vin bio et biodynamique - Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France - Contrôlé Biodyvin par Ecocert France SA
Élevage	22 % en barriques neuves, 23 % en barriques d'un vin, 26 % en cuves béton, 17 % en œufs béton de 7 hl, 9 % en foudres, 3 % en amphores
Rendement	30 hectolitres / ha
Production	69 500 bouteilles

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>