



CHÂTEAU MAZEYRES 2021

Conditions météorologiques du millésime

2021 débute par un hiver plus doux et beaucoup plus arrosé que la moyenne, dans la continuité de 2020. Le débourrement, homogène et régulier, est précocé. Après un printemps très froid et sec, les fortes gelées du 7 avril détruisent 25 % de la récolte à Mazeyres. Jusqu'à la fin du mois d'avril, les températures restent basses et la croissance ralentit. Le temps devient pluvieux en mai. L'instabilité orageuse entre mi-juin et mi-juillet génère une pression mildiou que nous maîtrisons grâce à une présence permanente dans les vignes. Les quatre semaines sèches de fin août sont capitales pour la maturité des baies.

Superficie de récolte	23,57 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	75 % Merlot – 22 % Cabernet Franc – 3 % Petit Verdot
Dates de vendanges	28 septembre au 15 octobre
Mode de culture	Vin bio et biodynamique - Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France - Contrôlé Biodyvin par Ecocert France SA
Élevage	31 % en barriques neuves, 7 % en barriques d'un vin, 25 % en œufs béton de 7 hl, 21 % en foudres, 16 % en amphores
Rendement	17 hectolitres / ha
Production	32 000 bouteilles

Dégustation

Les fruits noirs et les notes florales caractérisent ce vin. Il offre une texture souple, des tanins fins et une salinité élégante.

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>