



LE SEUIL DE MAZEYRES 2011

Conditions météorologiques du millésime

Après un hiver doux et sec le débourrement a été précoce, avec deux semaines d'avance. L'été a rapidement pris la place du printemps. Les températures globalement enregistrées étaient au-dessus des moyennes saisonnières et le temps a été sec. La floraison a démarré avec la même précocité que la pousse et s'est très bien déroulée. Les 26 et 27 juin, la température a dépassé 40°C, ce qui a provoqué des brûlures sur certains raisins. Les mois de juillet et août ont été maussades mais le cycle de la vigne a conservé son avance de croissance. Les vendanges précoces ont bénéficié d'un mois de septembre particulièrement propice.

Superficie de récolte	19,55 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	100 % Merlot
Dates de vendanges	31 août au 23 septembre
Élevage	50 % en fûts, 50 % en cuves
Rendement	28 hectolitres / ha
Production	39 426 bouteilles

Dégustation

Le Seuil de Mazeyres 2011 est d'un rouge rubis légèrement orangé. Aérien, le nez dévoile d'abord du tabac blond et des fleurs séchées puis s'allonge sur les épices. En bouche, le vin est tout en longueur et finesse, soutenu par une tannicité ajustée. La texture est soyeuse.

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>