



LE SEUIL DE MAZEYRES 2012

Conditions météorologiques du millésime

Le printemps a été froid et pluvieux. La vigne a démarré tard puis la floraison a eu lieu dans des conditions difficiles. Juillet a été exceptionnellement frais mais sec dans sa deuxième moitié. Le temps chaud s'est installé en août avec une période de canicule après le 15. Septembre a été estival et l'automne n'a fait son apparition que dans ses derniers jours.

Superficie de récolte	21,57 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	100 % Merlot
Dates de vendanges	17 septembre au 8 octobre
Élevage	50 % en fûts, 50 % en cuves
Rendement	30 hectolitres / ha
Production	22 932 bouteilles

Dégustation

La robe est belle, grenat aux reflets carmin. Le nez complexe associe minéralité, torréfaction, tabac blond et épices. En bouche, le vin est rond en attaque et se déploie sans aspérité. Les tanins sont enrobés et suaves. L'ensemble est vif avec une jolie tension.

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>