



LE SEUIL DE MAZEYRES 2013

Vintage weather conditions

L'hiver et le début du printemps ont été froids avec une pluviométrie légèrement excédentaire, ce qui a entraîné un retard végétatif. Les précipitations ont été importantes en mai et juin. Les fortes pluies encadrant la floraison ont entraîné coulure et millerandage dans des proportions exceptionnelles. L'été, bien que tardif, a été chaud et ensoleillé avec une forte activité orageuse en juillet et début août. La véraison a mis du temps à s'installer en raison de la présence d'eau dans les sols. L'automne a été humide. Il a été nécessaire d'avancer la récolte sur certaines parcelles, les raisins devenant très sensibles à la pourriture grise à l'approche de leur maturité optimale.

Harvest area	24,61 hectares
Harvest terroir	graves argileuses et sables argileux
Grape varieties	100 % Merlot
Harvest dates	25 septembre au 15 octobre
Ageing	50 % en fûts, 50 % en cuves
Yield	13 hectolitres / ha
Production	6 284 bouteilles

Tasting notes

La robe est rouge brique d'intensité moyenne avec un nez de pêche blanche, de grenade et de pain d'épices, acidulé et mentholé. Le vin est tendre en attaque puis développe une belle fraîcheur. Finale réglissée et montante.

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>