



LE SEUIL DE MAZEYRES 2013

Conditions météorologiques du millésime

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.

Superficie de récolte	24,61 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	100 % Merlot
Dates de vendanges	25 septembre au 15 octobre
Élevage	50 % en fûts, 50 % en cuves
Rendement	13 hectolitres / ha
Production	6 284 bouteilles

Dégustation

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>