



LE SEUIL DE MAZEYRES 2014

Conditions météorologiques du millésime

La saison a démarré favorablement avec un débourrement précoce. La floraison a eu lieu au cours d'un mois de juin sec et ensoleillé. L'été a été plus chaotique, frais et orageux. La vigne a pris du retard et la véraison s'est étendue sur une longue période. Dès la fin août, un temps particulièrement chaud s'est installé assez durablement pour aboutir à une arrière-saison inhabituellement douce. Les amplitudes thermiques ont été importantes et favorables à la maturité des pépins et des pellicules. Le temps restant sec, les baies se sont bien concentrées.

Superficie de récolte	25,57 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	100 % Merlot
Dates de vendanges	22 septembre au 14 octobre
Élevage	50 % en fûts, 50 % en cuves
Rendement	38 hectolitres / ha
Production	30 000 bouteilles

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>