



LE SEUIL DE MAZEYRES 2015

Vintage weather conditions

2015 a connu des saisons très marquées. Un printemps clément a succédé à un hiver froid et humide. La floraison a bénéficié de conditions favorables car le mois de juin a été sec et chaud. Juillet, tout aussi estival, a permis un arrêt précoce de croissance de la vigne. Des orages en août et début septembre ont évité le blocage de la vigne et un caractère solaire trop affirmé dans ce millésime. Les vendanges ont débuté dès la mi-septembre et se sont déroulées dans d'agréables conditions.

Harvest area	24,61 hectares
Harvest terroir	graves argileuses et sables argileux
Grape varieties	89 % Merlot – 11 % Cabernet Franc
Harvest dates	11 septembre au 5 octobre
Farming practices	Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01
Ageing	75 % en barriques, 25 % en cuves
Yield	40 hectolitres / ha
Production	30 206 bouteilles

Tasting notes

La robe est sombre. Le nez mêle fruits noirs, violette et notes fumées. La bouche est juteuse, rafraîchissante et caressante. La finale minérale et saline accompagne très longtemps.

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>