



LE SEUIL DE MAZEYRES 2015

Conditions météorologiques du millésime

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.

Superficie de récolte	24,61 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	89 % Merlot – 11 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	11 septembre au 5 octobre
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01
Élevage	75 % en barriques, 25 % en cuves
Rendement	40 hectolitres / ha
Production	30 206 bouteilles

Dégustation

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>