



LE SEUIL DE MAZEYRES 2016

Conditions météorologiques du millésime

Le millésime 2016 restera dans les mémoires comme un millésime improbable, marqué de contrastes et finalement rare. Il est caractérisé par un printemps excessivement humide suivi d'un été particulièrement sec. Tout a commencé sous des hospices favorables avec un débourrement précoce. Cette avance a vite été résorbée, les mois de mars à juin étant plutôt frais et très humides. Le mildiou est devenu la préoccupation principale. Dans ce contexte menaçant pour le cycle global de la vigne, le ciel s'est éclairci pendant dix jours, engendrant une floraison rapide et complète. Dès le 21 juin, l'été est arrivé, chaud et surtout extrêmement sec durant toute la saison. Les pluies du 13 septembre, nécessaires pour détendre la vigne, ont permis d'envisager sereinement les vendanges.

Superficie de récolte	23,80 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	100 % Merlot
Dates de vendanges	28 septembre au 14 octobre
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01
Élevage	75 % en barriques, 25 % en cuves
Rendement	43 hectolitres / ha
Production	26 000 bouteilles

Dégustation

Le vin présente un nez raffiné et complexe, avec des fruits noirs, de la violette et des épices douces. En bouche, la matière est ample et pulpeuse. L'expression minérale apporte de l'allonge. La fraîcheur et la tension équilibrent un fruit riche et mûr.

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>