



LE SEUIL DE MAZEYRES 2017

Conditions météorologiques du millésime

L'hiver 2016-2017 est très déficitaire en eau. La première moitié de saison est froide puis elle finit sur des températures très douces qui favorisent un débourrement précoce. Le tout début du printemps reste doux et la pousse s'active. Dans les nuits des 27 et 28 avril, la température descend jusqu'à -6°C dans certains secteurs, provoquant un gel important. Après cet épisode, la chaleur et la sécheresse s'installent jusqu'à la fin du printemps, générant une forte contrainte hydrique. À partir du 25 juin, d'importantes pluies marquent un changement de climatologie. L'été est plus stable, sec et frais. La véraison est précoce et rapide. Les pluies de début septembre permettent la maturité complète des pellicules.

Superficie de récolte	23,62 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	100 % Merlot
Dates de vendanges	14 septembre au 4 octobre
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01
Élevage	75 % en barriques, 25 % en cuves
Rendement	17 hectolitres / ha
Production	12 800 bouteilles

Dégustation

Belle robe pourpre et nez profond. Le vin développe des arômes de mûres, de cerises noires et de pain d'épices. La bouche est ample et harmonieuse. La texture, soyeuse au premier abord, devient plus veloutée avec l'aération. La longue finale affirme le caractère minéral du vin.

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>