



LE SEUIL DE MAZEYRES 2018

Conditions météorologiques du millésime

2018 a été une année chaude, pluvieuse au printemps, puis sèche pendant l'été. Après un hiver plutôt frais et humide, la vigne a débourré tardivement, l'abondance d'eau dans les sols retardant leur réchauffement. Les précipitations sont restées très importantes au printemps, accompagnées de températures supérieures à la moyenne. Ces conditions ont malheureusement été favorables au mildiou, entraînant des pertes de récolte partiellement maîtrisées, mais bien réelles. L'été 2018 est le plus chaud après celui de 2003. La véraison est précoce et la maturation se fait dans des conditions idéales, c'est-à-dire un temps sec et de fortes amplitudes thermiques la nuit. Ceci favorise l'évolution des polyphénols et donne des raisins à fort potentiel tannique.

Superficie de récolte	24,43 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	100 % Merlot
Dates de vendanges	17 septembre au 3 octobre
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01. Vin biodynamique contrôlé par ECOCERT France SAS.
Élevage	50 % en barriques, 50 % en cuves
Rendement	25 hectolitres / ha
Production	20 000 bouteilles

Dégustation

Une robe violette pourpre. Le nez très ouvert développe d'abord de douces épices puis des fruits noirs : mûre, myrtille, avec une touche de caramel chaud et une fine note de confiture de fraise. L'attaque est très souple puis s'appuie sur des tanins merveilleusement veloutés. Un des millésimes les plus séduisants du Seuil de Mazeyres.

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>