



LE SEUIL DE MAZEYRES 2019

Conditions météorologiques du millésime

Conditions très favorables pour ce millésime. Après un mois de janvier froid, les températures de février et mars ont été très douces, favorisant un débourrement précoce. Le printemps a été frais et humide, sauf durant les deuxièmes quinzaines d'avril et de juin. Ces attermoissements printaniers ont provoqué un ralentissement de croissance de la vigne. Dès le premier jour de l'été, le changement a été radical avec un climat chaud et sec très favorable au développement du potentiel aromatique et phénolique des raisins. S'en sont suivis deux épisodes caniculaires fin juin et fin juillet, et une période pluvieuse début août. Début septembre est resté estival. Les merlots ont été vendangés tôt pour conserver des équilibres compatibles avec le raffinement des vins.

Superficie de récolte	24,60 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	100 % Merlot
Dates de vendanges	12 septembre au 3 octobre
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01. Vin biodynamique contrôlé par ECOCERT France SAS.
Élevage	52 % en barriques, 34 % en cuves béton, 14 % en cuves béton ovoïdes
Rendement	36 hectolitres / ha
Production	23 500 bouteilles

Dégustation

Ce Seuil de Mazeyres 2019 est avenant par sa couleur sombre légèrement ocrée en pourtour de disque. Le premier nez laisse apparaître de la fraîcheur avec des notes mentholées, presque zanzibar, rejointes par quelques passages truffés. La bouche est très accueillante, suave et grasse. Un brin d'énergie rappelant le terroir argilo-calcaire parachève l'ensemble.

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>