



LE SEUIL DE MAZEYRES 2020

Conditions météorologiques du millésime

2020 est un millésime de contraste. L'hiver a été exceptionnellement pluvieux. Le printemps a été chaud et humide, presque tropical. Le mildiou s'en est réjoui. La floraison précoce s'est déroulée de manière variable selon les cépages, les terroirs et la météorologie du moment. Puis, juste avant l'été, la pluie s'est arrêtée pour laisser place à un temps sec et tempéré jusqu'à l'approche de la véraison. À partir de là, la chaleur, parfois très forte, a dominé la période. Les orages de la mi-août étaient nécessaires et ont permis à la vigne de poursuivre son cycle jusqu'aux vendanges. Une floraison parfois irrégulière et des conditions extrêmement sèches ont donné des rendements plutôt faibles dans la majorité des situations. Récoltés tôt, les raisins étaient bien mûrs et donnent des vins généreux.

Superficie de récolte	23,82 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	95 % Merlot – 5 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	8 septembre au 21 septembre
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01. Vin biodynamique contrôlé par ECOCERT France SAS.
Élevage	47 % en barriques, 31 % en cuves béton, 19 % en œufs béton, 3 % en amphores
Rendement	30 hectolitres / ha
Production	16 000 bouteilles

Dégustation

Ce Seuil de Mazeyres 2020 est engageant par sa limpidité laissant traverser de beaux reflets rouges vifs. L'accueil au nez laisse apparaître du relief, de la fraîcheur et du croquant. De subtils arômes de cerises noires et de fruits des bois invitent à la mise en bouche. Celle-ci se caractérise par un touché en douceur, assez suave en attaque. En deuxième plan, une trame tannique plus serrée amène tension et verticalité. Belle longueur soutenue par un léger boisé savamment dosé.

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>