



LE SEUIL DE MAZEYRES 2021

Vintage weather conditions

2021 débute par un hiver plus doux et beaucoup plus arrosé que la moyenne, dans la continuité de 2020. Le débourrement, homogène et régulier, est précoce. Après un printemps très froid et sec, les fortes gelées du 7 avril détruisent 25 % de la récolte à Château Mazeyres. Jusqu'à la fin du mois d'avril, les températures restent basses et la croissance ralentit. Le temps devient pluvieux en mai. L'instabilité orageuse entre mi-juin et mi-juillet génère une pression mildiou que nous maîtrisons grâce à une présence permanente dans les vignes. Les quatre semaines sèches de fin août sont capitales pour la maturité des baies.

Harvest area	23,57 hectares
Harvest terroir	graves argileuses et sables argileux
Grape varieties	100 % Merlot
Harvest dates	28 septembre au 15 octobre
Farming practices	Vin bio et biodynamique - Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France - Contrôlé Biodyvin par Ecocert France SAS
Ageing	51 % en barriques, 23 % en cuves béton, 20 % en foudres, 6 % en amphores
Yield	17 hectolitres / ha
Production	13 000 bouteilles

Tasting notes

Avec sa robe grenat, Le Seuil de Mazeyres 2021 séduit par un nez expressif d'oranges sanguines et de framboise, relevé par de subtiles touches de poivre blanc. En bouche, il charme par sa gourmandise, offrant une texture croquante et juteuse. Un vin s'épanouissant avec vivacité et élégance.

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>