



LE SEUIL DE MAZEYRES 2021

Conditions météorologiques du millésime

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 précocé. 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.

Superficie de récolte	23,57 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	100 % Merlot
Dates de vendanges	28 septembre au 15 octobre
Mode de culture	Vin bio et biodynamique - Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France - Contrôlé Biodyvin par Ecocert France SAS
Élevage	51 % en barriques, 23 % en cuves béton, 20 % en foudres, 6 % en amphores
Rendement	17 hectolitres / ha
Production	13 000 bouteilles

Dégustation

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>