CHÂTEAU MAZEYRES

Le Château Mazeyres est un des plus vastes crus de Pomerol. La diversité de ses terroirs participe à la complexité de ses vins.

Superficie du vignoble	25,57 hectares
Âge moyen	30 ans
Terroir	Graves argileuses et sables argileux
Cépages	73,1 % Merlot 24,3 % Cabernet Franc 2,6 % Petit Verdot

Mode de culture

Propriété certifiée en agriculture biologique depuis 2015 et en biodynamie depuis 2018 – Membre de Biodyvin.

Vinification

Vendanges manuelles en cagettes. Tri minutieux des raisins à leur arrivée au cuvier. Fermentation en cuves béton ou inox thermo-régulées en fonction du terroir, de l'âge des vignes et des cépages. Extractions douces et lentes, adaptées au potentiel de chaque cuve.

Élevage	30 % en fûts neufs, 50 % en barriques d'un vin et plus, 20 % en cuves béton ovoïdes de 7 hl
Rendement moyen	38 hectolitres par hectare
Production moyenne	50000 à 70000 bouteilles

Dégustation

Les sols de graves apportent au vin de Mazeyres des arômes fumés et une texture ciselée et minérale. Les argiles donnent des notes de sous-bois et une structure ronde et charnue. La biodynamie favorise la finesse et la fraîcheur. La texture des vins du Château Mazeyres offre toujours ce toucher velouté caractéristique des grands Pomerols.

Vin bio et biodynamique

Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01.

Contrôlé par ECOCERT France SAS.

SC Château Mazeyres

56, avenue Georges Pompidou
33500 Libourne
Tél. : +33 (0) 5 57 51 00 48
info@mazeyres.com
https://chateaumazeyres.net