



# LE SEUIL DE MAZEYRES

---

Le Seuil de Mazeyres est le second vin du Château Mazeyres.

---

|                         |                                                          |
|-------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Vineyard area</b>    | 25,57 hectares                                           |
| <b>Average vine age</b> | 30 ans                                                   |
| <b>Terroir</b>          | Graves argileuses et sables argileux                     |
| <b>Grape varieties</b>  | 73,1 % Merlot, 24,3 % Cabernet Franc, 2,6 % Petit Verdot |

## Farming practices

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

## Winemaking

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.

|                           |                               |
|---------------------------|-------------------------------|
| <b>Ageing</b>             | 50 % en fûts et 50 % en cuves |
| <b>Average yield</b>      | 38 hectolitres par hectare    |
| <b>Average production</b> | 30 000 à 60 000 bouteilles    |

## Tasting notes

L'attaque du Seuil de Mazeyres est onctueuse avec des notes souvent mentholées, épicées et fruitées. Le milieu de bouche est souple et juteux. La finale est fraîche et tonique. L'ensemble est harmonieux et fait du Seuil de Mazeyres un vin de plaisir à boire dès sa jeunesse.

## 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>

## Organic and biodynamic wine



Organic wine, France Agriculture, FR-BIO-01.



Controlled by ECOCERT France SAS.