LE SEUIL DE MAZEYRES

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

Vineyard area	25,57 hectares
Average vine age	30 ans
Terroir	Graves argileuses et sables argileux
Grape varieties	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.

Ageing	50 % en fûts et 50 % en cuves
Average yield	38 hectolitres par hectare
Average production	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.

Organic and biodynamic wine

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

Controlled by 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