LE SEUIL DE MAZEYRES

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

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	50 % en fûts et 50 % en cuves
Rendement moyen	38 hectolitres par hectare
Production moyenne	30 000 à 60 000 bouteilles

Dégustation

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
info@mazeyres.com
https://chateaumazeyres.net

Vin bio et biodynamique

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

Contrôlé par ECOCERT France SAS.