



CHÂTEAU MAZEYRES 2015

Sous la direction d'Alain Moueix
Responsable du vignoble Jean-Michel Bernard
Maître de chai Ludovic Guibert

Conditions météorologiques du millésime

2015 a connu des saisons très marquées. Un printemps clément a succédé à un hiver froid et humide. La floraison a bénéficié de conditions favorables car le mois de juin a été sec et chaud. Juillet, tout aussi estival, a permis un arrêt précoce, de croissance de la vigne. Des orages en août et début septembre ont évité le blocage de la vigne et un caractère solaire trop affirmé dans ce millésime. Les vendanges ont débuté dès la mi-septembre et se sont déroulées dans d'agréables conditions.

Superficie de récolte	24,61 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	71 % Merlot 27 % Cabernet Franc 2 % Petit Verdot
Dates de vendanges	11 septembre au 5 octobre
Vinification	voir fiche générale
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01
Élevage	30 % de fûts neufs et 70 % en barriques d'un vin et plus
Rendement	40 hectolitres/ha
Production	70 800 bouteilles

Dégustation

La robe est violacée profond. D'une belle intensité aromatique le nez est frais, précis, pur et complexe. Il nous promène du fruit (mûre et myrtille), à la menthe poivrée. Le tabac blond, les sous-bois, la réglisse participent également au paysage gustatif du vin. L'ensemble s'enrobe de notes marines très rafraîchissantes. En bouche, l'attaque souple et suave se renforce en milieu avec une trame ample très texturée et veloutée. La finale est longue et fraîche. L'ensemble est juteux, crémeux, précis et raffiné.

Château Mazeyres

56, avenue Georges Pompidou
33500 Libourne
Tél. : +33 (0) 5 57 51 00 48
Fax : +33 (0) 5 57 25 22 56
<http://chateaumazeyres.net>