

POMEROL

Château Mazeyres 2018

2018, Pomerol. Une année chaude. Hiver frais et humide, printemps pluvieux, été sec... Quand les conditions météorologiques favorisent les maladies et mettent à mal les récoltes, le savoir-faire des vignerons est la seule planche de salut. Mais ne vous y trompez pas, les vignerons du domaine sont des artistes autant que des artisans. Et le résultat de cette cuvée d'exception est à la hauteur de la réputation du Château Mazeyres et de son engagement à sa terre et à l'environnement. Un grand millésime certifié en agriculture biologique et pour la première fois biodynamique, fait rare pour un grand château bordelais. Un vin à la robe sombre et brillante. Au nez développant des arômes de purée de fraises et de mûres. Un vin très complexe offrant une grande douceur tactile, avec beaucoup d'amplitude et de profondeur en bouche. Et une finale s'étirant sur une palette aromatique complexe et une belle fraîcheur. Au domaine, on le sait mieux que quiconque car on l'a appris, parfois à ses dépens, saison après saison, décennie après décennie : la nature ne se contrôle pas, elle s'apprivoise, et la nature est généreuse à qui sait la respecter. Ce Château Mazeyres 2018 en est la meilleure preuve.



TERROIR DE RÉCOLTE :

Graves argileuses et sables argileux



CÉPAGE DE RÉCOLTE :

66 % Merlot, 29 % Cabernet Franc,
5 % petit Verdot



DATE DES VENDANGES :

17 septembre au 3 octobre



ORIGINE :

Gironde, Nouvelle-Aquitaine

