



CHÂTEAU MAZEYRES 2020

Consultant Alain Moueix

Chef de culture Jean-Michel Bernard

Maître de chai Thomas Cézac

Communication Stéphanie Lesaint

Conditions météorologiques du millésime

Le millésime 2020 est un millésime de contraste.

L'hiver a été exceptionnellement pluvieux. Le printemps a été chaud et humide, presque tropical. Le mildiou a beaucoup apprécié. La floraison précoce s'est passée de manière variable en fonction des cépages, des terroirs et de la météo du moment.

Puis, juste avant l'été, la pluie s'est arrêtée pour laisser la place à un temps sec et plutôt tempéré jusqu'à l'approche de la véraison. À partir de là, la chaleur, parfois très forte, a dominé la période. Les orages de la mi-août étaient nécessaires et ont permis à la vigne de poursuivre son cycle jusqu'aux vendanges.

Une floraison parfois irrégulière et des conditions extrêmement sèches ont donné des rendements plutôt faibles dans la majorité des situations.

Récoltés tôt, les raisins étaient bien mûrs et donnent des vins généreux.

Superficie de récolte	23,82 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	72,5 % Merlot - 25 % Cabernet Franc 2,5 % Petit Verdot
Dates de vendanges	8 au 21 septembre 2020
Mode de culture	Vin bio et biodynamique Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France Contrôlé Biodyvin par Ecocert France SA
Élevage	54 % en barriques et en foudres 46 % en cuves béton ovoïdes de 7 hl en amphores et petites cuves
Rendement	30 hectolitres/ha
Production	69 500 bouteilles

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>