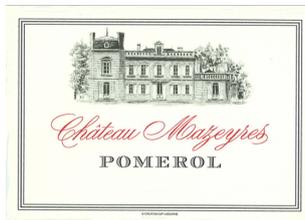


CHÂTEAU MAZEYRES 2011



Château Mazeyres, situado en el corazón de Libourne, está estrechamente ligado a la historia de Pomerol, un lugar que existió durante la época romana. Extraordinarias piezas de cerámica que datan del siglo tercero, encontradas en estas tierras, demuestran que hubo allí una villa galo-romana.

La viticultura en esta propiedad se remonta a muchos siglos y de acuerdo a los archivos de la ciudad, data del siglo XIV.

Con su espléndida casa señorial construida a finales del siglo XVIII, Château Mazeyres fue comprado a principios del siglo XX por la familia Querre que centró sus esfuerzos en la producción de un vino delicado y afrutado para una clientela formada por restaurantes franceses. En 1988, la familia Querre decidió vender la propiedad en su totalidad al Fondo de Pensiones del banco de la Société Générale, que posteriormente transfirió su propiedad en 2010 a SOGECAP (la aseguradora de este banco).

En 1992, Alain Moueix, un ingeniero vitícola y enólogo, se le encomendó la gestión de Château Mazeyres. Cuarta generación de una familia de viticultores de Libourne y comerciantes de vino, trajo a su habilidad y experiencia adquiridas en esta región.

www.mazeyres.com

Añada:	2011
Productor:	Château Mazeyres
Denominación:	Appellation Pomerol Contrôlée
Origen:	Francia / Bordeaux / Pomerol
Graduación:	13,5 °
Presentación:	75 cl.
Varietades:	Merlot 80%, Cabernet Franc 20%
Vino ecológico:	Sí
Superficie del viñedo:	25,5 ha
Suelo:	Grava y arcilla con subsuelo de arena y óxido de hierro
Rendimiento por hectárea:	28 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	En depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada
Crianza:	15 meses
Tipo de barrica:	Roble francés, 40% nueva
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tintos Burdeos

CHÂTEAU MAZEYRES 2011

PUNTUACIONES

Robert Parker: 88

MARIDAJE

Carnes rojas asadas, caza, quesos maduros, platos con setas y cordero con hierbas provenzales.

NOTAS DE CATA

Color rubí con reflejos púrpura. Un toque de vainilla en la primera nariz seguido de avellanas. El vino evoluciona hacia cereza negra y frambuesa. El ataque es suave y sutil y los taninos se desarrollan con encanto en el paladar. La evolución está en la fruta y los frutos rojos están presentes en el final. Un ligero toque de roble da complejidad al vino.