

# POMEROL 2018

## Château Mazeyres



**Situation :** Situé à l'entrée nord de Libourne, ce grand domaine est dirigé par Alain Moueix. Il y applique la même philosophie culturelle qu'à Saint-Émilion au château Fonroque. Le vignoble a donc été certifié en bio en 2015, puis en biodynamie en 2018.

Portés à l'élégance et à la mesure par la nature même du terroir de Mazeyres, les vins ont franchi un palier dans les derniers millésimes. Nous sommes sous le charme de ces pomerols harmonieux, civilisés et naturels en même temps, d'une époustouflante finesse de saveur.

**Encépagement :** Merlot 68%, Cabernet franc 29% et Petit Verdot 3%

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Température de Service :** Entre 14° et 16°

**Potentiel de Garde :** 2024-2030

**Observations :** Même dans les millésimes les plus solaires, les vins du château Mazeyres conservent une admirable fraîcheur. Ce millésime 2018 en constitue un brillant exemple, s'inscrivant parfaitement dans cette dynamique de primauté du fruit. Déjà très avenant, le vin possède néanmoins un réel potentiel d'évolution.

**Quelques accords :** Pintade aux choux, ris de veau braisé aux morilles, Tournedos Rossini...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com