



## PRIM20 POMEROL 2020 CHÂTEAU MAZEYRES

Pays : France  
Région : Bordeaux  
Sous région : Rive droite  
Cépage(s) : 66 % Merlot, 29 % Cabernet Franc, 5 % petit Verdot

### Note de dégustation :

La robe est pourpre, sombre et brillante. Au nez, le vin développe des arômes de purée de fraises et de mûres. À l'aération, le cassis s'invite. Le vin est très complexe, bien mûre et promet une grande douceur tactile. En bouche, il a beaucoup d'amplitude et de profondeur. Le grain de tannin est caressant, soyeux à souhait. La finale s'étire sur une palette aromatique complexe et une belle fraîcheur.

Température de service : 17 C°  
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Plat de viande rouge grillée ou de gibier en saison. Après vieillissement de 10 ans, idéal avec un fromage à la truffe.

### Commentaires du sommelier :

Le Château Mazeyres est un manoir Directoire entouré de 25,5 hectares de vignes cultivées en biodynamie depuis 2012 et certifiées depuis 2018. Le domaine est implanté sur un site Gallo-Romain dont l'historique remonte au II<sup>e</sup> siècle après J.C. Aujourd'hui propriété de la famille Guillard, ce château est toujours dirigé par l'œnologue reconnu Alain Moueix (depuis 30 ans) qui a su transcender les vins et le porter haut dans la hiérarchie des crus de Pomerol.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

