



POMEROL 2018 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 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 et promet une grande douceur tactile. En bouche, il ne déçoit pas. Il a beaucoup d'amplitude et de profondeur. Le grain 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 : 14 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Palombe braisée, Filet pur de boeuf, Magret de canard, Filet de cerf...

Commentaires du sommelier :

Le château Mazezyres est un cru en pleine renaissance, un domaine qui connaît des progrès impressionnants ces dernières années notamment grâce à son talentueux directeur Alain Moueix, qui applique à Mazezyres les mêmes méthodes bio (depuis 2012) et biodynamique (depuis 2018) qu'à château Fonroque, sa propriété familiale de Saint-Emilion.

Le domaine est implanté sur un site Gallo-Romain dont l'histoire remonte au II^e siècle après J.C. Aujourd'hui, le Château Mazezyres est un manoir Directoire entouré par son vignoble et situé aux portes de Libourne. Les vins sont bien parfumés, la texture veloutée des tanins procure une sensation de douceur en bouche et l'équilibre y est remarquable.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

