



## Pomerol Château Hermitage Mazeyres

ROU279

**Historique**

**Reconnaissance**

|                        |          |                     |                              |
|------------------------|----------|---------------------|------------------------------|
| <b>Pays</b>            | France   | <b>Producteur</b>   | Château Enclos Haut Mazeyres |
| <b>Région vinicole</b> | Bordeaux | <b>Cépage(s)</b>    | merlot, cabernet franc       |
| <b>Appellation</b>     | Pomerol  | <b>Conservation</b> | 8 à 12 ans                   |
| <b>Service</b>         | 15°C     |                     |                              |

### Description

|                        |                                                                                                                                                                                               |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Oeil</b>            | Robe rubis pourpre                                                                                                                                                                            |
| <b>Nez</b>             | Le bouquet est souvent très riche et complexe sur des notes de fruits noirs et rouges. On notera aussi la présence d'empyreumatiques avec du cuir, de la torréfaction et une pointe vanillée. |
| <b>Bouche</b>          | La bouche est ample, caressante et très parfumée. On notera la présence de fruits noirs mûrs dont le cassis, et parfois de la truffe.                                                         |
| <b>Accord mets/vin</b> | Gibier, veau, dinde rôtie, tagliatelles aux champignons et foie gras                                                                                                                          |

## Commentaires

Âge des vignes: 10 à 30 ans

Vendanges manuelles

Sol: grave, argile, crasse de fer

Densité: 5500 pieds/HA

Rendement moyen: Entre 30 et 45 Hecto / Hectare

Toute l'année, le producteur s'efforce de respecter la plante et le fruit afin de rentrer la vendange la plus saine possible dans le chai de vinification.

La vinification s'effectue pendant de longues semaines dans le chai dans des cuves en inox et en béton afin d'extraire le maximum du travail effectué à la vigne pendant de nombreux mois. Les fermentations malolactiques sont effectuées en cuves.

Élevage: Après écoulage, une partie du vin est élevé en fûts de chêne de l'Allier entre 18 et 24 mois.

Vignoble certifié Haute Valeur Environnementale

**Développement durable.**

## En une ligne