



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## Pomerol Château Hermitage Mazeyres

ROU279

### Historique

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Château Enclos Haut Mazeyres
<b>Région viticole</b>	Bordeaux	<b>Cépage(s)</b>	50% cabernet sauvignon, 50% merlot
<b>Appellation</b>	Pomerol	<b>Conservation</b>	8 à 12 ans
<b>Service</b>	15°C		

### Description

#### Oeil

Robe rubis pourpre

#### Nez

Le bouquet est souvent très riche et complexe sur des notes de fruits noirs et rouges. On notera aussi la présence d'empreumatiques avec du cuir, de la torréfaction et une pointe vanillée.

#### Bouche

La bouche est ample, caressante et très parfumée. On notera la présence de fruits noirs mûrs dont le cassis, et parfois de la truffe.

**Accord mets/vin** 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

### En une ligne