



Kleuomschrijving:

Rood, 90% ingekleurd purper.

Neus:

Prachtige neus van rijp, puur fruit (kersen) en een lichte houttoets met kruiden.

Mond:

Dit jaar is Ch. Mazeyres enorm geslaagd. Alain Moueix blijft heel trouw aan de stijl van de cru: zuivere, verfijnde structuur en delicaat, fijn en rijp fruit. Maar dit jaar overtreft hij zichzelf. De intensiteit die ik proefde van de middensmaak, de complexiteit en de verfijning, bereiken een uitzonderlijk hoog niveau in 2015! Dankzij de biodynamische benadering is dit fruit zeer zuiver en expressief waardoor deze Pomerol een waar plezier is om te proeven! Absolute aanrader. De prijzen blijven hier nog bescheiden.

De wijngaard van Ch. Mazeyres bevindt zich op een mooie heuvelrug van steen/zand met een onderlaag van steen/klei. Een ander gedeelte is gelegen op het plateau van Catusseau, samengesteld uit zand met een ondergrond van molasse en de gekende 'crasse de fer' (= ijzerhoudend bestanddeel). Een derde, nieuw terroir van 4ha is erbij gekomen, bestaande uit steen/klei waar cabernet franc en petit verdot zorgen voor een extra dimensie aan de wijn. Directeur Alain Moueix probeert op dit Château volgens biologische principes (2015 voor het eerst bio-gecertificeerd) een Pomerol te maken met een ongelofelijke puurheid, diepte, volheid en fraîcheur in combinatie met geraffineerde tannines en een mooie lengte.

Bewaartijd: 20 jaar

Drinkklaar: 2018

Verpakking: Houten kist

Aantal per verpakking: 12

Druiven: Petit Verdot Merlot Cabernet Franc

Antwerp
Wine Store