



VIGNOBLES

CHÂTEAU SEMEILLAN MAZEAU

AOC LISTRAC-MÉDOC



Vignoble

Le vignoble s'étend sur environ 15 hectares. Les vignes de Sêmeillan Mazeau sont conduites dans un objectif d'équilibre et d'expression du terroir. Situé sur le "toit" du Médoc, il culmine à 43m d'altitude et est connu comme l'un des crus distingués par la qualité des raisins qu'on y recueille. Depuis 2012, l'ensemble du domaine respecte les principes de l'agriculture biologique.

Terroir

Sols petites graves sablonneuses - Sous-sol : argilo-calcaire

Cépages

75% merlot - 25 % cabernet sauvignon

Elaboration du vin

Vendanges manuelles et mécaniques.

Tri des grappes sur benne et tri des baies sur table de tri vibrante après éraflage.

Vinification en cuverie Inox avec régulation thermique semi-automatique - Cuve 126 hl

Elevage de 12 à 15 mois en barrique - 30% bois neuf

Dégustation

Robe soutenue aux jolies reflets violacés

Au nez, se déploient une richesse aromatique sur des notes de fruits noirs. En bouche, après une attaque très souple et aromatique, la dégustation se poursuit sur la fraîcheur et la finesse des arômes de cerise portées par une légère acidité des tanins soyeux. Le bois très léger et peu chauffé marque la finale et apporte longueur et élégance.

Accord mets/vin

Entrecôte à la bordelaise

Coq au vin

Bécasse à la ficelle

Beuf bourguignon



Potentiel de Garde 12 à 15 ans.

Millésimes disponibles : 2018/2019/2021

Vignobles Jean Denis Bibian

41 avenue de Soulac - 33480 Lustrac - Médoc

Tel : +33 5 56 58 01 12 - contact@vignobles-jdb.com - www.vignobles-jdb.com

