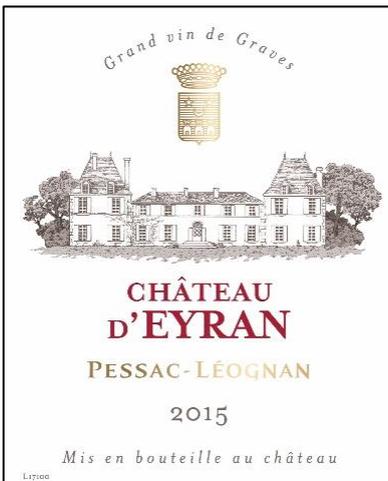


Château d'Eyran

Pessac-Léognan

2015



RÉCOMPENSES

Médaille d'Or au Concours de Mâcon 2017

HISTOIRE

Situé sur les croupes graveleuses de Saint Médard d'Eyrans, près de Bordeaux, le Château d'Eyran date du XIV^e siècle. En 1796, il devient la propriété de la famille de Seze qui le possède encore aujourd'hui. La restauration du vignoble est menée depuis 1984 par Brigitte, Stéphane et Charles Savigneux.

VINIFICATION

Après des vendanges manuelles, une vinification traditionnelle, (cuvaïson longue, thermo-régulation et remontages fréquents), le Château d'Eyran passe 12 mois en barrique de chêne.

SOLS-GÉOLOGIE

Le vignoble est de 25 hectares sur des graves sablonneuses et des graves sur argilo-calcaire.

ÉLEVAGE

12 mois en barriques de chêne.

CÉPAGES

50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot et 5% de Petit verdot.

GARDE

5 à 10 ans.

DÉGUSTATION

Il a une belle couleur noir-grenat et un nez complexe avec des touches de fumée et d'épices. Il est équilibré, long en bouche, puissant et velouté, tout en douceur.

Température : 17-18°

Accompagnement : Plats traditionnels, viandes et poissons grillés, viandes en sauce, fromage.

CITATIONS

Guide Dussert-Gerber 2019 : « Couleur intense, racé, aux tanins riches, et connotations de cassis, de mûre et de poivre. Il est tout en élégance et velouté, d'excellente garde. »

Guide Gilbert & Gaillard 2018 : « Or 88/100 - Robe soutenue, reflets grenat. Nez boisé grillé fin sur fond de fruits rouges et noirs mûrs. Un Pessac tendre, savoureux, doté de parures fruitées et boisées délicates. Du jus, de la chair, de l'allonge et des tanins affinés. Des qualités d'équilibre. »