

# Château d'Eyran

## Pessac-Léognan

### 2016



#### RÉCOMPENSES

Médaille d'Or au Concours de Mâcon 2018  
Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2018

#### HISTOIRE

Situé sur les croupes graveleuses de Saint Médard d'Eyrans, près de Bordeaux, le Château d'Eyran date du XI<sup>e</sup> 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, (cuvaion 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

De couleur profonde et dense, puissant et long en bouche, il est éclatant et savoureux.

Température : 17-18°

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

