



Château Haut-l'Artigue Pessac-Léognan 2017



HISTOIRE

Situé sur les croupes graveleuses de Saint Médard d'Eyrans, près de Bordeaux, le Château d'Eyrans 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

Conduite du vignoble en agriculture raisonnée, certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3 (HVE3). Après des vendanges manuelles, une vinification traditionnelle, (cuvaison longue, thermo-régulation et remontages fréquents), le Château Haut l'Artigue est le second vin du Château d'Eyrans.

SOLS-GÉOLOGIE

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

ÉLEVAGE

12 mois.

CÉPAGES

50% Cabernet Sauvignon et 50% Merlot.

GARDE

3 à 6 ans.

DÉGUSTATION

Fruité en attaque, il est plein et équilibré. Souple et loyal, la bouche est ronde et avenante, soutenue par des tanins très doux.

Température : 17-18°

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

