



Château d'Eyran

Pessac-Léognan

Blanc 2018



RÉCOMPENSES

Médaille d'Or au Concours des Vins Elle à Table

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2020

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 Savignaux.

VINIFICATION

Conduite du vignoble en agriculture raisonnée, certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3 (HVE3). Après des vendanges manuelles et des tris successifs, une vinification en barrique, la fermentation et l'élevage ont lieu en barriques de chêne.

SOLS-GÉOLOGIE

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

CÉPAGES

65% Sauvignon et 35% Sémillon.

GARDE

4 à 5 ans.

DÉGUSTATION

De belle couleur dorée, avec un nez aux palettes d'arômes agrumes et fruits blancs-pêche et poire, il est ample et soyeux en bouche, bien équilibré, avec des notes de fraîcheur et quelques touches exotiques et grillées.

Température : 7-8°

Accompagnement : Huitres, poisson, comté. C'est un très bon vin d'apéritif.

CITATIONS

Guide Gilbert & Gaillard 2018 : « Or 90 - Robe or pâle, reflets scintillants. Nez fin, entre notes vanillées et de fruits exotiques, sensation de fleurs sauvages. Bouche souple, tendre, polie. Equilibre entre un élevage racé et un costume fruité croquant et juteux. Un millésime très pur. »

Guide Dussert-Gerber 2020 : « Le Pessac-Léognan blanc Château d'Eyran 2018 est riche au nez, d'une grande complexité aromatique où l'on retrouve des nuances de noix, de citron et de pomme, il dégage une bouche puissante et une longue finale. »

Guide des vins Hachette 2021 2* : « Avec sa belle couleur jaune paille nuancée de reflets jade, la robe donne d'emblée le ton. Le bouquet d'abord un peu hésitant, s'ouvre à l'aération sur des arômes d'agrumes et de fleur d'acacia. C'est en bouche que le vin se relève pleinement : du volume, du gras, un toucher délicat, une fraîcheur bien sentie en soutien, de la longueur. Un pessac à l'équilibre très assuré, et pour longtemps. »

