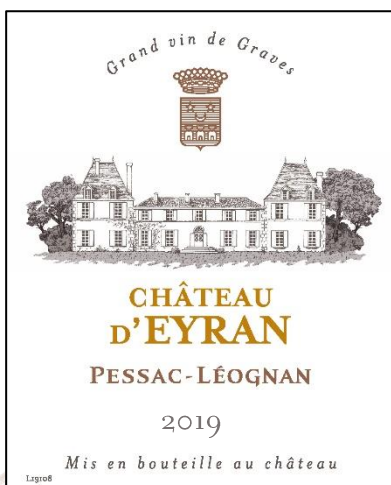




Château d'Eyran Pessac-Léognan Blanc 2019



RÉCOMPENSES

Médaille d'Or au Concours des Vins Elle à Table 2020

HISTOIRE

Situé sur les croupes graveleuses de Saint Médard d'Eyrans, près de Bordeaux, le Château d'Eyran date du XIVe 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 Savignoux.

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

D'un bel or pâle brillant, très équilibré, il développe un nez fin et complexe d'agrumes mûrs avec une bouche intense aux notes d'acacia, de noisette et de pamplemousse. Déjà très agréable à boire.

Température : 7-8°

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

CITATIONS

Guide Dussert-Gerber 2021 5♥ : « Remarquable Pessac Légnan blanc, il est d'un bel or pâle brillant, très équilibré, d'une fraîcheur persistante, un vin classique qui développe un nez puissant d'agrumes mûrs, au boisé bien fondu, dominé par une puissance aromatique persistante, de bouche intense où l'on retrouve l'acacia et les agrumes. »

Elle à table 2020 : « Une jolie découverte que cet agréable vin blanc de Pessac. Une robe or très délicate, un nez expressif tout en fruits à noyau, fleur d'acacia avec une pointe de vanille qui laisse deviner un élevage sous bois. La bouche est ronde, équilibrée, et le fut de chêne lui apporte une belle structure et une longue finale. »