



Château d'Eyran Pessac-Léognan Blanc 2020



RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent au Concours des Vins Elle à Table 2021
Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux 2021
Médaille de bronze au Concours général agricole de Paris 2022

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

D'une belle couleur jaune dorée, avec un nez complexe de fleur d'acacia, de pêche et de citron jaune. La bouche est fraîche, beurrée et onctueuse avec des arômes d'agrumes et de fruits exotiques.

Température : 7-8°

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

CITATIONS

Decanter - Sélection en Primeur par Jane Anson : Highly Recommended 90/100 (Top Value) « Equilibré et concentré, c'est un beau vin blanc, avec des notes souples de fleurs blanches et d'agrumes. A recommander - A boire entre 2021 et 2025 »

