



Château d'Eyran Pessac-Léognan 2017



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 Savigneux.

VINIFICATION

Conduite du vignoble en agriculture raisonnée, certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3 (HVE3). Après des vendanges manuelles, une vinification traditionnelle, (cuvaision 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

Avec une belle robe de bonne intensité, un nez floral légèrement vanillé, il est souple en attaque, long et rond en finale.

Température : 17-18°

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

CITATION

Guide Gilbert & Gaillard 2018 : « Or 88/100 -Robe grenat. Nez grillé torréfié sur fond de baies rouges et noires confiturées. Bouche tendre, matière souple. Le fruit est élégant, racé, l'élevage se montre discret et fin. La finale conjugue fraîcheur et allonge pour notre plus grand plaisir. »

