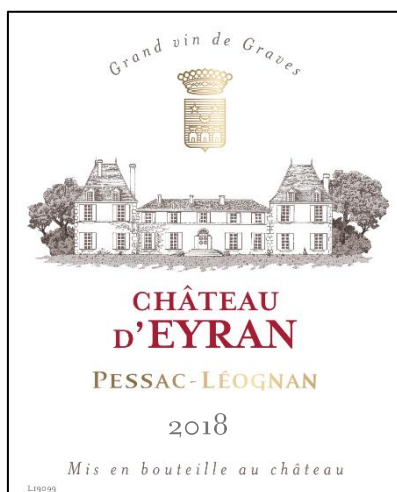




Château d'Eyrans Pessac-Léognan 2018



RÉCOMPENSES

Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2020

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2020

Médaille d'Argent au Concours mondial de Bruxelles 2020

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 Savignaux.

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'Eyrans 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 robe profonde, grenat soutenu et des notes confiturées de cassis. Il a une belle structure, élégante et puissante.

Température : 17-18°

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

CITATION

Guide Dussert-Gerber 2021 5♥ : « Belle dégustation avec ce Pessac-Léognan, d'un rouge très foncé, puissant, d'une grande complexité, avec des tannins très soyeux, un vin où tout est merveilleusement fondu, dont l'équilibre est parfait, extrêmement typé Graves Pessac-Léognan, avec des notes de fumés, des arômes très complexes, vraiment un très grand vin. »