



# Château Haut-l'Artigue Pessac-Léognan 2020



## HISTOIRE

Situé sur les croupes graveleuses de Saint Médard d'Eyrans, près de Bordeaux, le Château d'Eyrans date du XIV<sup>e</sup> 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, (cuvaison longue, thermo-régulation et remontages fréquents), le Château Haut l'Artigue est le second vin du Château d'Eyrans.

## SOLS-GÉOLOGIE

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

## ÉLEVAGE

12 mois.

## CÉPAGES

50% Cabernet Sauvignon et 50% Merlot.

## GARDE

3 à 6 ans.

## DÉGUSTATION

Fruité en attaque, il est plein et équilibré. Souple et loyal, la bouche est ronde et avenante, soutenue par des tanins très doux.

Température : 17-18°

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

