



Château d'Eyran Pessac-Léognan Blanc 2021



RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux 2022

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 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 doré, le nez est complexe avec des notes d'agrumes (citron jaune et pamplemousse) évoluant sur la pêche et la fleur d'acacia. La bouche est vive et onctueuse avec des arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Un vin blanc fin et complexe !

Température : 7-8°

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

