



Château d'Eyran Pessac-Léognan 2020



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, une vinification traditionnelle sans sulfite, (cuvaïson 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 robe grenat profonde, un nez expressif fruité, mûres et cerises noires, il a une belle structure, franche et élégante.

Température : 17-18°

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

