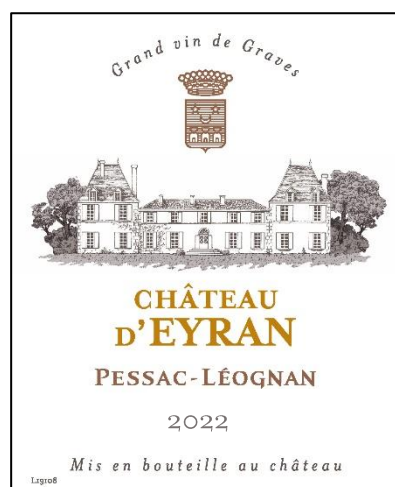




Château d'Eyran

Pessac-Léognan

Blanc 2022



RÉCOMPENSES

Médaille d'Or au Concours des Vins Elle à Table 2023

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 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.

CITATIONS

Concours des Vins, Elle à table 2023 : «*Splendide robe jaune dorée façon pépite d'une densité impressionnante. Nous sommes bluffés et admiratifs de la complexité des arômes olfactifs. Il dégage une race, une finesse avec des notes de curry, de gingembre, de pamplemousse, de coing, de verveine et d'un subtil grain de vanille. La bouche ne nous détourne pas pour notre plus grand bonheur. La chair est séveuse, dense, tapissante avec des saveurs de passion, de mangue, de litchi, de citron vert sous un voile toasté gourmand. Longue finale originale aux saveurs de lavande. Un vin armé pour les plus beaux accords !*»