



Château d'Eyran

Pessac-Léognan

2022



RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux 2024

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, 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 rubis intense, son nez exprime la cerise, la fraise et le cassis avec une pointe de cédre.

Sa bouche est ample et concentrée, franche sur les fruits noirs.

Les tanins sont soyeux et amènent une belle longueur.

Température : 17-18°

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

