



Château d'Eyran Pessac-Léognan Blanc 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 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 expressif et complexe avec des notes de pêche et de pamplemousse évoluant sur des notes florales. La bouche est ronde et longue sur un fruit très présent de poire et de pêche. Enfin, les notes de fleur d'acacia et de zeste de citron lui confèrent équilibre et fraîcheur. Un vin blanc fin et complexe !

Température : 7-8°

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

