

Château d'Eyran

Pessac-Léognan

2008

Histoire

Situé sur les croupes graveleuses de Saint Médard d'Eyrans, près de Bordeaux, le Château d'Eyran date du XVe 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 et Stéphane Savigneux.

Vinification

Après des vendanges manuelles, une vinification traditionnelle, (cuvaïson longue, thermo-régulation et remontages fréquents), le Château d'Eyran passe 12 mois en barrique de chêne.

Sols - Géologie

Le vignoble est de 20 hectares sur des graves sablonneuses et des graves sur argilo-calcaire.

Elevage :

12 mois en barriques de chêne.

Cépages :

50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot et 5% de Verdot.

Garde : 3 à 6 ans

Déjà développé au nez : vanillé, café grillé et touches mentholées, il est équilibré, fin et les tanins sont bien présents.

Dégustation :

Accompagnement :

Il sera parfait sur des plats traditionnels tels que la Blanquette de veau, le rôti de bœuf ou encore un plateau de fromage.

Médailles et Récompenses :

Médaille de Bronze au concours des Vignerons indépendants 2011



Température de Service : 17-18°C