

# Château d'Eyrans

Pessac-Léognan

2011

## Histoire

Situé sur les croupes graveleuses de Saint Médard d'Eyrans, près de Bordeaux, le Château d'Eyrans date du XIVe 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, (cuvaison longue, thermo-régulation et remontages fréquents), le Château d'Eyrans 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** : 5 à 10 ans

## Dégustation:

Nez torréfié avec une pointe de réglisse, attaque très douce.

La puissance se révèle au cours de la dégustation

## Récompenses :

Médaille d'Or au Concours des vins d'Aquitaine 2013

Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2013

Médaille d'Argent au Concours des vins de Mâcon 2013



**Temperature** : 17-18°C

## Accompagnement

Plats traditionnels, viandes et poissons grillés, viandes en sauce, fromage

## Commentaires de presse

Guide Gilbert & Gaillard 2015, Sélection Or, 85/100 : « Robe rouge, grenat. Nez expressif, et friand de fruits rouges mûrs, touche boisée et discrète en arrière-plan. En bouche, attaque fruitée nette. »