Château d'Eyran

Pessac-Léognan
2012

Histoire

Situé sur les croupes graveleuses de Saint Médard d'Eyrans, près de Bordeaux, le Château d'Eyran 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'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 : 5 à 10 ans

Récompenses

Médaille d'Or au Concours des Vignerons indépendants 2014
Médaille de Bronze au Concours de Bordeaux 2014

Temperature : 17-18°

Dégustation, Citations:

Guide Hachette des Vins 2016, 1* : *« Ce vin plein de charme dévoile des arômes engageants et généreux de fruits kirschés, amande et vanille. Une attaque souple et tendre prélude à un palais très courtois aux tanins ronds et soyeux, accompagnés d'un boisé grillé et épicé. »*
Guide Gilbert & Gaillard, Sélection Or, 87/100 : *« Robe soutenue, reflets légèrement épanouis. Au nez une jolie fraîcheur fruitée, soulignée de tonalités boisées grillées. En bouche on aime la personnalité aromatique mariant notes fruitées mûres et touches de réglisse. Un millésime souple déjà fort plaisant. »*
Guide Dussert-Gerber 2016 : *« Excellent 2012, de belle couleur, au nez de petits fruits rouges caractéristiques, d'un bel équilibre, ample et riche, un vin bien charnu comme on les aime. »*
Guide Jacques Dupont, 14,5/20 : *« Vanille, fruits noirs, violette et zan, bouche vive et tendue, fraîche, bonne acidité et des tanins de qualité. »*
Jansis Robinson, Financial Times 2013 : *« J'aime ce rouge de Pessac-Léognan, magnifiquement équilibré. »*
Vinum : Edition 2013, 14/20 : *« Gouleyant et frais, un vin plaisir »*

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