

Château d'Eyran

Pessac-Léognan

2010

Récompenses :

Médaille d'Or au Concours de Bruxelles 2012

Histoire

Situé sur les croupes graveleuses de Saint Médard d'Eyrans, près de Bordeaux, le Château d'Eyran date du X^{IV}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 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

Temperature : 17-18°C

Dégustation:

Cassis et fruits noirs, la bouche est ronde, droite et parfumée et les tanins souples.

Accompagnement

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

Commentaires de presse

Guide Gilbert et Gaillard 2014, Or 89/100

« Robe grenat soutenu, le nez marie les fruits rouges et noirs à des notes boisées plaisantes. La bouche est puissante, structurée, le fruit bien mis en valeur et rapidement souligné par des tonalités boisées. Une bouteille à laisser vieillir. »

Le Point, le guide Jacques Dupont, Mai 2011 : 14,5/20

« Cassis, fruits noirs, bouche ronde, souple, parfumée. Savoureux »

