

Château d'Eyran

Pessac-Léognan
2015

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, Stéphane et Charles 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 25 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 Petit verdot.

Garde : 5 à 10 ans

Dégustation :

Il a une belle couleur noir-grenat et un nez complexe avec des touches de fumée et d'épices. Il est équilibré, long en bouche, puissant et velouté, tout en douceur.

Température : 17-18°

Accompagnement :

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

Citations :

Guide Dussert-Gerber 2019 : « *Couleur intense, racé, aux tanins riches, et connotations de cassis, de mûre et de poivre. Il est tout en élégance et velouté, d'excellente garde.* »

Guide Gilbert & Gaillard 2018 : Or 88/100 : *Robe soutenue, reflets grenat. Nez boisé grillé fin sur fond de fruits rouges et noirs mûrs. Un pessac tendre, savoureux, doté de parures fruitées et boisées délicates. Du jus, de la chair, de l'allonge et des tanins affinés. Des qualités d'équilibre.*

Récompenses :

Médaille d'Or au Concours de Mâcon 2017

