

Château d'Eyran

Pessac-Léognan
Blanc 2016

Histoire :

Situé sur les croupes graveleuses de Saint Médard d'Eyrans, près de Bordeaux, le Château d'Eyran date du XIV^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, Stéphane et Charles Savignaux.

Sols - Géologie :

Le vignoble est de 25 hectares sur des graves sablonneuses et des graves sur argilo-calcaire. Le vin blanc est produit sur 1,5 hectare.

Cépages :

65% Sauvignon et 35% Sémillon.

Vinification et Elevage:

Après des vendanges manuelles et des tris successifs, une vinification en barrique, la fermentation et l'élevage ont lieu en barriques de chêne.

Garde : 4 à 5 ans

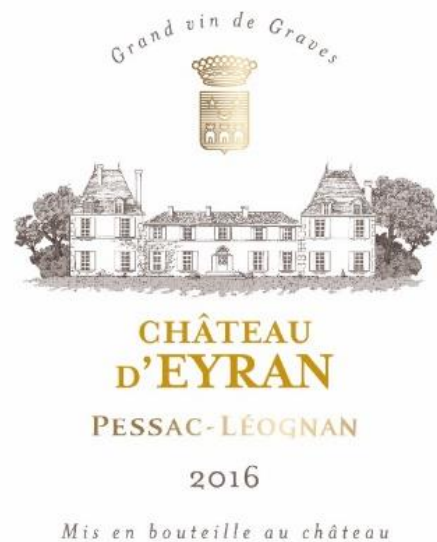
Température : 7 -8 °

Accompagnement :

Huitres, poisson, comté
C'est un très bon vin d'apéritif

Dégustation :

C'est la première récolte de vin blanc sec du Château d'Eyran. De couleur jaune or, avec un nez complexe aux arômes de pêche, poire, ananas et une pointe d'acacia, la bouche est onctueuse, tout en douceur, longue et équilibrée.



L47101