

Château d'Eyran

Pessac-Léognan
2016

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 :

De couleur profonde et dense, puissant et long en bouche, il est éclatant et savoureux.

Température : 17-18°

Accompagnement :

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

Récompenses :

Médaille **d'Or** qu Concours de Macon 2018

Médaille **d'Argent** au Concours des Vignerons Indépendants 2018



**CHATEAU
D'EYRAN**

PESSAC-LÉOGNAN

2016

Mis en bouteille au château