

Château Haut L'Artigue

Pessac-Léognan

2016

Histoire

Situé sur les croupes graveleuses de Saint Médard d'Eyrans, près de Bordeaux, le Château d'Eyrans 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 Haut l'Artigue est le second vin du Château d'Eyrans.

Sols - Géologie

Le vignoble est de 25 hectares sur des graves sablonneuses et des graves sur argilo-calcaire.

Elevage :

12 mois

Cépages :

50% Cabernet Sauvignon 50% Merlot

Garde : 3 à 6 ans

Dégustation:

Fruité en attaque, il est plein et équilibré. Souple et loyal, la bouche est ronde et avenante, soutenue par des tanins très doux.

Temperature : 17-18°C

Accompagnement:

Plats traditionnels, viandes et poissons grillés ou viandes en sauce, fromage doux.

