

Château d'Eyran

Pessac-Léognan
2014

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, (cuvaïson 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.

Cépages :

50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot et 5% de Petit verdot.

Garde : 5 à 10 ans

Dégustation :

De couleur noire et intense, avec un nez complexe aux notes de cassis, de mûre, de chocolat, de café et d'épices, il allie puissance et finesse, longueur en bouche et tannins soyeux ainsi que d'intenses arômes de fruits noirs.

Température : 17-18°

Accompagnement :

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

Citations :

Guide Hachette des vins 2018 : « *Ample, frais et doté d'un bon équilibre, ce vin aux tanins fondus devrait rapidement s'assouplir, permettant d'apprécier son joli bouquet prune-cerise aux notes toastées.* »

Guide Gilbert & Gaillard 2016, Or, 87/100 : « *Robe soutenue. Nez grille torréfié sur fond de fruits confiturés (prune, framboise). Bouche équilibrée présentant un bon alliage entre bois et fruits. Un bon millésime qui ne tardera pas à trouver sa vitesse de croisière.* »

Guide Bettane et Desseauve 2017, 15/20
Guide Dussert-Gerber 2018

Récompense :

Médaille d'Argent au Concours de Bruxelles 2016

