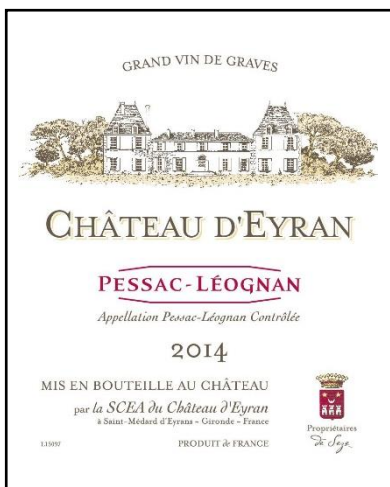


Château d'Eyran

Pessac-Léognan

2014



RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent au Concours de Bruxelles 2016

HISTOIRE

Situé sur les croupes graveleuses de Saint Médard d'Eyrans, près de Bordeaux, le Château d'Eyran date du XVI^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 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.

ÉLEVAGE

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 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. »