



PESSAC LÉOGNAN ROUGE 2016 CHÂTEAU D'EYRAN

Pays	France
Région :	Bordeaux
Sous région :	Rive gauche
Cépage(s) :	50% cabernet sauvignon, 45% merlot, 5% petit verdot

Note de dégustation :

Vin rouge de teinte grenat soutenue. Nez complexe et très agréable. Il offre des arômes empyreumathiques (grillé, toasté) et délicatement boisés. Le fruit est bien présent rappelant notamment le cassis et la mûre. En bouche, il possède une belle matière avec des tanins fins qui lui apportent de la structure et beaucoup de charme. Un joli cru qui entre dans la grande tradition des vins de Pessac Léognan.

Température de service :	Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde :	10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :	



Viande rosée ou rouge telles que des côtes d'agneau, une entrecôte grillée de bœuf ou un magret de canard. Fromages à pâte dure.

Commentaires du sommelier :

Situé sur les croupes graveleuses de Saint Médard d'Eyrans, près de Bordeaux, le Château d'Eyrans 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 Savigneux. Le terroir se compose de graves sablonneuses et des graves sur argilo-calcaire. Après des vendanges manuelles, une vinification traditionnelle, (cuvaison longue, thermo-régulation et remontages fréquents), le Château d'Eyrans passe 12 mois en barrique de chêne. Il en résulte un joli Pessac Léognan typé. Un vin rouge charpenté, aux tanins raffinés et finement boisé.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

