



PESSAC LÉOGNAN BLANC 2020 CHÂTEAU D'EYRAN

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 65% sauvignon blanc, 35% sémillon



Note de dégustation :

Ce vin blanc sec se présente sous une jolie couleur jaune pâle brillante. Le nez est intense, avec des belles nuances d'agrumes, de fruits frais (pêche blanche) ainsi qu'un caractère boisé bien marqué. Les arômes de bois de chêne, les notes empyreumatiques (grillé, toasté) ainsi qu'une touche de vanille sont assez caractéristiques de l'appellation dont les vins sont très souvent élevés en barriques. La dégustation est à la fois vive lors de la mise en bouche et évolue ensuite au palais, gagnant en gras et en ampleur. La

Température de service : Entre 8 et 9 C°

Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Crustacés et poissons en sauce. Fromages de chèvres affinés.

Commentaires du sommelier :

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, Stéphane et Charles Savigneux. Le terroir se compose de graves sablonneuses et des graves sur argilo-calcaire. Après des vendanges manuelles et des tris successifs, la vinification a lieu intégralement en barrique (fermentation et élevage ont lieu en barriques de chêne). Il en résulte un vin classé de l'appellation Pessac Léognan, un vin blanc sec mais fruité, fin, boisé et persistant.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

