Château des Eyssards, Cuvée Prestige, Bergerac Blanc



Assemblage de 3 cépages sauvignon blanc, semillon et muscadelle. Ce vin est fermenté et élevé pour une durée de 10 mois en barriques de chêne français. Le vin révèle des arômes laissant le souvenir de nobles graves pessac-léognans mais en plus léger et digeste.

Origine: Le vignoble est planté à une densité entre 5,000 et 6,000 pieds par hectare sur des sols argileux, calcaires et argilo-calcaires situés sur des coteaux à une altitude d'environ 150m. Le vignoble est conduit en culture raisonnée, la fertilisation est exclusivement organique ce qui permet d'avoir une vie importante de nos sols ce qui favorisé l'expression du vin.

Encépagement: 60% sauvignon blanc, 20% semillon & 20% muscadelle

Vinification: La récolte, effectuée à différents stades de maturité selon les parcelles et cépages. Ceci permet d'obtenir un vin à la grande complexité aromatique. Chaque millésime ayant des optima différents par parcelle. La date des vendanges est déterminée par la dégustation des baies de raisins. On se promène, on mange du raisin et on décide. La récolte mécanique se fait de nuit pour éviter l'oxydation et garder une vendange fraiche. Après éraflage, une macération pelliculaire de 24 à 50 heures est décidée par dégustation, suivie d'un pressurage pneumatique respectueux des raisins. Après débourbage, les jus sont stabilisés à froid pendant 8 à 10 jours, puis la suite : fermentation et l'élevage de 10 mois en barriques avec bâtonnages mensuels.

Dégustation: Il mérite son prestige, avec son nez de fleurs blanches de fruits mûrs une touche d'orgeat légèrement marquée par le bois. La bouche est longue et chaleureuse avec une finale puissante.

Potentiel de garde: Peut vieillir 2-5 ans.

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Il est idéal pour accompagner les poissons et crustacés et même les viandes blanches en sauce crème ainsi que les fromages de chèvre.

- Mousse de canard
- Truite aux amandes
- Moules gratinées à la crème
- Saumon grillé, sauce béarnaise
- ...