

Bergerac

Château des Eyssards

Par Flavie Cuisset et Benoît Vergez-bicat



1 - Illico Presto - Sauvignon - Blanc - 2025		
	<u>Origine</u>	France - Bergerac
	<u>Appellation</u>	IGP Périgord
	<u>Producteur</u>	Château des Eyssards
	<u>Type</u>	Blanc sec
	<u>Elevage</u>	Vin primeur. pressurage direct, fermentation à 15 degC en cuve inox thermorégulée.
	<u>Cépage</u>	100% Sauvignon
	<u>Robe</u>	Très clair, avec reflets verts.
	<u>Nez</u>	1er nez: buis, citron 2ème nez: pamplemousse
	<u>Bouche</u>	Très vif, aromatique, acidité mordante.
	<u>Accord</u>	Apéritif, fruits de mer.
	<u>Degré</u>	13,5 % vol.
	<u>Tarif</u>	7,50 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

2- Mano À Mano - Sauvignon - Blanc - 2024		
	<u>Origine</u>	France - Bergerac
	<u>Appellation</u>	Bergerac
	<u>Producteur</u>	Château des Eyssards
	<u>Type</u>	Blanc sec
	<u>Elevage</u>	Fermentation alcoolique basse température, cuves inox thermorégulées. Pas de malo-lactique. Élevage sur lies fines en cuve 6 mois.
	<u>Cépage</u>	100% Sauvignon
	<u>Robe</u>	Jaune très clair, reflets rosés
	<u>Nez</u>	1er nez: très ouvert, fruits exotiques 2ème nez: ananas, salinité, minéralité
	<u>Bouche</u>	Très fraîche, très ample, belle vivacité, du gras, finale plutôt longue.
	<u>Accord</u>	Fromages de chèvre, poissons, apéritif.
	<u>Degré</u>	14 % vol.
	<u>Tarif</u>	8,50 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

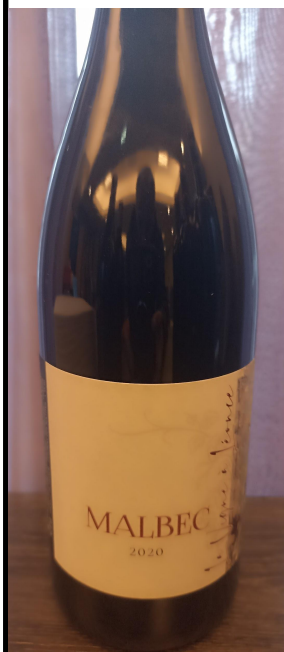
3 - Cuvée Prestige - Blanc - 2023



<u>Origine</u>	France - Bergerac
<u>Appellation</u>	Bergerac
<u>Producteur</u>	Château des Eyssards
<u>Type</u>	Blanc sec
<u>Elevage</u>	Fermentation alcoolique 10 mois en fûts de chêne (chauffe légère). Élevage sur lies 10 mois.
<u>Cépage</u>	Sauvignon blanc (60 %), Sauvignon gris (20%), Muscadelle (20%)
<u>Robe</u>	Jaune paille
<u>Nez</u>	1er nez : très ouvert, poire, fruits exotiques 2ème nez : boisé fumé, zestes d'agrumes
<u>Bouche</u>	Ample, onctueuse et dense, tendue par une belle acidité, zestes d'agrumes. Finale saline et persistante.
<u>Accord</u>	Poissons, crustacés, Saint Jacques, viandes blanches.
<u>Degré</u>	14 % vol.
<u>Tarif</u>	9,50 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

4 - La vigne à Léonce - Malbec - Rouge - 2020



<u>Origine</u>	France - Bergerac
<u>Appellation</u>	Bergerac
<u>Producteur</u>	Château des Eyssards
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Fermentation avec extraction par remontage, macération 1 mois, Elevage cuve inox 18 mois.
<u>Cépage</u>	100% Malbec
<u>Robe</u>	Pourpre profond reflets violacés
<u>Nez</u>	1er nez : animal, cuir, fruits noirs, zan 2ème nez : -
<u>Bouche</u>	Plus prometteur au nez qu'en bouche, moins de matière que suggéré par la couleur presque noire, de l'acidité, de l'amertume
<u>Accord</u>	Gibiers, plats en sauce.
<u>Degré</u>	14,5 % vol.
<u>Tarif</u>	8,50 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

5 - L'adagio des Eyssards - Merlot - Rouge - 2018



<u>Origine</u>	France - Bergerac
<u>Appellation</u>	Bergerac
<u>Producteur</u>	Château des Eyssards
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Fermentation et macération 6 semaines en cuves inox. Après la malo, élevage en fûts de chêne (chauffe blonde) 12 à 18 mois.
<u>Cépage</u>	100% Merlot
<u>Robe</u>	Pourpre intense.
<u>Nez</u>	Complexe, cerise, fruits noirs et mûrs, notes grillées et vanillées.
<u>Bouche</u>	Très velours, ample, tanins très fins et souples, belle longueur.
<u>Accord</u>	Entrecôte, viande en sauce.
<u>Degré</u>	15 %
<u>Tarif</u>	14 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

6 - Semental - Cabernet Sauvignon - Rouge - 2019



<u>Origine</u>	France - Bergerac
<u>Appellation</u>	Bergerac
<u>Producteur</u>	Château des Eyssards
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Extraction douce par remontages, macération post-fermentaire entre 30 et 5à jours, élevage en fûts de chêne français 12-18 mois.
<u>Cépage</u>	100% Cabernet Sauvignon
<u>Robe</u>	Pourpre profond, presque noire
<u>Nez</u>	1er nez: fermé au 1er nez. 2ème nez: complexe, fruits rouges mûrs, notes animales et boisées, notes chocolatées
<u>Bouche</u>	Dense, beaucoup de volume, tanins riches et concentrés.
<u>Accord</u>	Côte de boeuf, cèpes.
<u>Degré</u>	14,5 % vol.
<u>Tarif</u>	18 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

7 - Cuvée Flavie - Saussignac - Blanc liquoreux - 2023



<u>Origine</u>	France - Bergerac
<u>Appellation</u>	Saussignac
<u>Producteur</u>	Château des Eyssards
<u>Type</u>	Blanc liquoreux
<u>Elevage</u>	Tris successifs des grappes botrytisées ou passerillées. Pressurage lent, débourage léger. Fermentation et élevage en barrique de un vin pendant 12 à 18 mois. 120 g de sucre résiduel.
<u>Cépage</u>	100% Sauvignon gris
<u>Robe</u>	Or soutenu
<u>Nez</u>	Fruits exotiques, agrumes, miel
<u>Bouche</u>	Vive, équilibrée et structurée, finale longue sur les agrumes et la vanille.
<u>Accord</u>	Apéritif, foie gras, sucré-salé, desserts aux fruits.
<u>Degré</u>	12,5 % vol.
<u>Tarif</u>	11 € / 50cl (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation