



CHÂTEAU DES EYSSARDS

Appellation : Bergerac Sec

Vignobles et Terroirs : Vignobles de 55 hectares 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 ,altitude d'environ 150m.Le vignoble est conduit en culture raisonnée , la fertilisation est exclusivement organique ce qui permet d'avoir une vie important de nos sols et d'en favorisé leur expression.

Cépages : assemblage 60% sauvignon blanc, 20% Semillon et 20% muscadelle

Vinification et élevage : La récolte à diffèrent stade de maturité selon les parcelles permet de produire un vin à haute complexité aromatique, en effet selon les millésimes , chaque parcelles est à son optimum à des stades différents ce qui rend la

décision de la date des vendanges par la seule analyse qui à valeur à nos yeux , la dégustation des baies !La récolte se fait exclusivement mécaniquement et de nuit , cela afin de protéger celle-ci de l'oxydation.Après éraflage les raisins subissent une macération pelliculaire de 24 à 50 heures, la durée de celle-ci étant déterminée à nouveau par la dégustation! Le pressurage pneumatique permet de respecter la vendange et de n'en prendre que le meilleur, les jus sont mis à débourbés puis après soutirage, gardés en stabulation à froid de 8 a 10 jours. La fermentation se fait en barriques de chêne français. Après cela le vin est élevé pendant 10 mois en barriques avec des batonnages tous les mois.

