Bergerac Blanc, Château des Eyssards



Château des Eyssards is een 48 hectare groot landgoed gelegen in de Dordogne op de grens met de Gironde, slechts 4 km ten zuiden van Saussignac. Pascal en zijn dochter Flavier Cuisset dagen zichzelf bij elke wijnoogst uit, zowel in de wijngaarden als bij de vinificatie. Ze moeten zich aanpassend tussen moderniteit en traditie om de perfecte wijn te produceren.

Oorsprong: De Bergerac wijngaarden floreren op klei-, kalksteen- en klei-kalksteenbodems, met een plantdichtheid die varieert tussen 5.000 en 6.000 wijnstokken per hectare. Dit terroir ligt op heuvels op een hoogte van ongeveer 150 meter en profiteert van ideale natuurlijke omstandigheden. De wijnstokken worden geteeld op een duurzame manier, met uitsluitend organische meststoffen om het leven van de bodem te behouden en te verrijken. Deze aanpak bevordert de authentieke expressie van de unieke kenmerken van deze wijngaard.

Druiven: 85% sauvignon blanc & 15% sémillon

Vinificatie: De oogst wordt uitgevoerd op verschillende rijpingsstadia, afhankelijk van de percelen, wat zorgt voor wijnen met een grote aromatische complexiteit. Elk oogstjaar is uniek en elk perceel bereikt zijn toppunt op verschillende momenten. De beslissing om te oogsten is uitsluitend gebaseerd op sensorische analyse: het proeven van de druiven. De oogst is mechanisch en wordt 's nachts uitgevoerd, wanneer het koeler is. Deze methode beschermt de druiven tegen oxidatie. Na het ontstelen vindt een schilweking van 24 tot 50 uur plaats, waarbij de duur opnieuw door proeven wordt bepaald. Pneumatisch persen zorgt ervoor dat alleen het beste van de druif behouden blijft. De sappen worden vervolgens geklaard en koud gestabiliseerd gedurende 8 tot 16 dagen. De fermentatie gebeurt in thermogereguleerde roestvrijstalen tanks bij 18°C. Ten slotte rijpt de wijn op fijne droesem, geroerd op basis van proefresultaten, tot aan de botteling.

Degustatie: Een,zeer mooie, fruitige bordeaux blend (sauvignon en sémillon) met aroma's van appel, citrus en een fijne kruidige toets.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Perfect als aperitief en met zeevruchten of gegrilde vis.

- Oesters
- Mosselen op Franse wijze
- Zeeëgel
- ...