

www.bayle-carreau.com



## Château Eyquem

## Côtes de Bourg | Bordeaux

## NOTES DE DÉGUSTATION

Cette exploitation située sur d'anciennes carrières offre un vin étoffé, élégant et distingué. Sa couleur vermeille et son bouquet puissant avec une note de violette en font un vin racé et d'excellente garde, il est notamment très apprécié des connaisseurs.

## NOTRE AVIS CULINAIRE

Grâce à la diversité et à la complexité de ses arômes, il se marie très agréablement avec les viandes rouges marinées ou grillées, les poissons forts en goût (lamproie à la bordelaise, aloses) et les fromages. Il peut vous surprendre en accompagnement de la cuisine asiatique.

Appellation	Côtes de Bourg
Superficie / Densité	31 hectares / 6 000 pieds/ha
Nature du sol	Argilo-calcaire sur sous-sol calcaire
Production / Rendement	1 300 hectolitres en moyenne / entre 50 et 55 hl/ha
Encépagement	60 % : Merlot 30 % : Cabernet Sauvignon 10 % : Malbec
Vinification	Traditionnelle avec cuvaison pendant 3 à 4 semaines, contrôle des températures de fermentation, macération finale
Élevage	6 mois en cuves, puis 12 à 14 mois en barriques de chêne
Distribution	80 % clientèle particulière visitée depuis 5 générations en Normandie 15 % négoce bordelais 5 % export

Château Eyquem 2012 : Médaille d'Argent - Concours de Mâcon 2013

Prix des Vinalies - Concours des Vinalies Nationales 2013 Mention «Vin Réussi» - Guide Hachette des Vins 2016

Château Eyquem 2013 : Médaille d'Or - Concours de Bordeaux 2014

Château Eyquem 2014 : Médaille de Bronze - Concours des Vins Féminalise 2015

Prix d'excellence - Concours des Vinalies Nationales 2015

Château Eyquem 2015 : Médaille de Bronze - Concours de Mâcon 2016 Château Eyquem 2016 : Médaille d'Or - Concours des Vins Féminalise 2017

Médaille d'Argent - Concours de Bordeaux 2017