



Chateau Soudars 2000

AOC HAUT-MEDOC



Commentaire de dégustation :

Belle robe rubis brillante et profonde.
Nez élégant et fin. Des notes de fruits rouges mûrs et d'épices douces, s'ouvrant après aération sur des notes de tabac.
Bouche ample et charnue, avec des tanins puissants et soyeux.
Finale longue et harmonieuse. Apogée probable dans 5 à 10 ans.

Accord met/vin :

Viandes rouges, viandes blanches rôties ou grillées

Principaux articles de presse :

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

SEPTEMBRE 2002 ****

"Nez particulièrement riche et puissant, exhalant un fruit épanoui et un boisé fumé fondu ; l'attaque en bouche est chaleureuse, flatteuse, avec des tanins soyeux et une jolie finale. Très plaisant."

WINE SPECTATOR

MARCH 2003 VERY GOOD POTENTIAL
86/100

"Pleasant wine. Aromas of dried cherry and berry follow through to a medium-bodied palate, with medium tannins and a firm finish." James Suckling

DECANTER

2003 RECOMMENDED ***

THE WINE ADVOCATE

23 APRIL 2003 87/100

"Plump, solid, ..., currant and licorice, ..., this wine is fleshy. Medium-bodied, and delicious." Robert Parker

GUIDE HACHETTE

2004 **

"Situé à proximité du site archéologique de Brion..., ce cru bénéficie d'un terroir assez original par ses sols argilo-calcaires très filtrants où l'on trouve des milliers de fossiles marins. Élégant dans sa présentation, avec une remarquable robe sombre et un bouquet fait de fruits rouges et d'épices, son 2000 est très harmonieux au palais car le côté toasté du fût accompagne agréablement le vin sans jamais le dominer."

L'EXPRESS MAG

29 MARS au 4 AVRIL 2004

Sélectionné dans le Top 16 des meilleurs Crus Bourgeois Supérieurs du Classement 2003 à moins de 15€