

# Chateau Soudars 2010

AOC HAUT-MÉDOC



## Commentaire de dégustation :

Ce Haut Médoc à la couleur grenat, présente un bouquet d'une grande élégance, caractérisé par des notes de fruits noirs mûrs qui viennent compléter les arômes d'élevage, dominés par des senteurs de torréfaction. En bouche nous retrouvons les caractéristiques du millésime, c'est-à-dire une puissance et une tension rares, accompagnés par une structure tannique généreuse qui donne une très belle persistance en finale. Soudars 2010 est sans doute un des meilleurs vins jamais produits par la propriété.

## Accord met/vin :

Viandes rouges, viandes blanches rôties ou grillées

## Principaux articles de presse :

- **DECANTER** 04/2011 RECOMMENDED \*\*\* 15,5/20  
" Well-extracted and quite elegant fruit, classic Haut-Médoc firm finish."
- **JAMES SUCKLING** 04/2011 87-88/100
- **JANCIS ROBINSON** 04/2011 16/20
- **GUIDE HUBERT par Hélène Durand** Edition 2013 4,5 verres  
« Nez tendre et raffiné, développant un joli fruit mûr et des notes épicées, bouche dans le même esprit, très aromatique, avec des tanins ronds, de la fraîcheur et un parfait équilibre. Bon potentiel pour ce vin tout en justesse. »
- **WEINWISSER** 04/2011 15/20
- **VIGNERONS INDEPENDANTS** Concours 2014 Médaille d'Argent
- **JAMES SUCKLING** 14/07/2014 91/100  
« Ripe berries and currants. Slightly stewed fruits. But I like it. Full body, round and juicy. »