

Chateau Soudars 2011

AOC HAUT-MÉDOC



Commentaire de dégustation :

De belle présentation, ce vin d'une teinte rubis profonde, nous laisse présager d'une dégustation des plus agréables. Au nez, les premières impressions sont confirmées par la présence d'arômes intenses, présentant des notes de fruits rouges mêlées aux senteurs empyreumatiques. La dégustation se poursuit par une attaque souple et un milieu de bouche caractérisé par l'équilibre et l'harmonie qui sont les atouts principaux de ce vin. Soudars 2011 pourra être dégusté rapidement tout en ayant une belle longévité au vieillissement.

Accord met/vin :

Viandes rouges, viandes blanches rôties ou grillées

Principaux articles de presse :

- **LE POINT** N°2070 17 mai 2012 14,5/20
- **DECANTER** 04/2012 RECOMMENDED *** 16/20
" Good warmth and depth, classic Haut Médoc. "
- **VIGNERONS INDEPENDANTS** Concours 2014 Médaille de Bronze
- **GUIDE HACHETTE** 2015
« Un vin complexe (fruits noirs, cerise, épice et vanille), consistant et tannique. »