

# Chateau Soudars 2012

AOC HAUT-MÉDOC



## Commentaire de dégustation :

D'une belle robe sombre, ce vin libère au nez des arômes de fruits rouges et des notes de boisé bien fondues. L'attaque, droite et tendue, dévoile un équilibre remarquable et le milieu de bouche, soutenu par une belle acidité, présente une agréable fraîcheur.

La finale, longue et sapide, se termine sur quelques fines fragrances de cerise et sur des tanins encore bien présents.

C'est un vin friand et harmonieux qui sera à boire dans quelques années.

## Accord met/vin :

Viandes rouges, viandes blanches rôties ou grillées

## Principaux articles de presse :

• **WINE SPECTATOR** 04/2013 76-79/100

• **DECANTER** 04/2013 15,75/20

*" Good depth of fresh cassis fruit and Haut Médoc elegance and firmness. "*

• **LE PAN** 02/2013 70/100

• **LE POINT** N°2122 16 mai 2013 15/20

« Fruits rouges, bouche souple, bien fondue, fraîche, boisé, mentholé, tanins distingués, long, finale sur le fruit. »

• **JAMES SUCKLING** 02/2015 85/100

• **GUIDE HACHETTE** 2016 \*

« Encore marqué par ses douze mois de barrique, ce vin séduit par son palais à la fois rond, ample, puissant et racé, étayé par une solide structure tannique et par une fraîcheur qui tonifie la finale, intense et longue. »