

Chateau Soudars 2014

AOC HAUT-MÉDOC



Commentaire de dégustation :

D'une belle couleur rubis profonde, Soudars 2014 s'exprime au nez par des arômes toastés et d'épices qui se mêlent à des senteurs de cerise et de cassis. La bouche chaleureuse, présente une structure souple caractérisée par des tanins délicats et fondus. Sur la finale on retrouve d'agréables sensations de gras et de fraîcheur qui terminent sur des notes toastées.

Accord met/vin :

Viandes rouges, viandes blanches rôties ou grillées

Principaux articles de presse :

- **DECANTER** 04/2015 16.25/20
« Very good expression of fruit, ripe tannins, good length. »
- **JAMES SUCKLING** 02/2017 91/100
"A very classic Médoc wine with plenty of cabernet character, a sleek body, moderately dry tannins, fresh acidity and easily enough fruit to balance it all out. "
- **CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES** 2017 Médaille d'Or

Vignobles E.F. Mialhe - F - 33180 Saint-Seurin-de-Cadourne

Tél. +33 (0)5 56 59 36 09 - Fax +33 (0)5 56 59 72 39 (Urgence : +33 (0)6 80 31 68 78 ou +33 (0)6 07 05 77 74)

E-mail : contact@chateausoudars.com - Site Internet : chateausoudars.com

S.A.S. au capital de 1.487.500 € - RCS Bordeaux 384685541 - APE 011 G - TVA n° FR 08384685541 - Entrepoteaire agréé n° FR 93346 E 0068