

Chateau Soudars 2015

AOC HAUT-MÉDOC



Commentaire de dégustation :

D'une belle robe rouge rubis, Soudars 2015 nous offre un nez ouvert sur des notes de fraise des bois et de cassis accompagnées par les arômes de grillé apportés par un élevage soigné. La bouche, toute en rondeur et en harmonie, est construite sur une belle sucrosité soutenue par une bonne tension. La finale est fraîche et gourmande et présente beaucoup de longueur.

Accord met/vin :

Viandes rouges, viandes blanches rôties ou grillées

Principaux articles de presse :

• **JAMES SUCKLING** 04/2016 91-92/100

« A velvety and pretty wine tension and texture. Medium to full body, solid core of ripe fruit and richness. Balanced too. Serious for this vintage considering the weather. »