

Chateau Soudars 2016

AOC HAUT-MÉDOC



Commentaire de dégustation :

D'une belle couleur rouge rubis sombre, ce vin présente un nez ouvert et expressif sur des senteurs de fruits noir compotés. Des touches de boisé très raffinées sont également présentes dans la palette aromatique. En bouche le volume et la sucrosité rendent la dégustation vraiment très agréable. Le gras et l'onctuosité sont les marqueurs du Soudars 2016, un vin friand et harmonieux.

Principaux articles de presse :

- GAULT & MILLAU – YOHAN CASTAING Avril 2017 15-16,5/20
« Boisé fumé, épices et quelques notes de poivron, de réglisse. Juteux, de la gourmandise, un beau fruit pour une finale sur l'allonge. »
- YVES BECK 27 mars 2017 88-90/100
« Pourpre violacé. Bouquet fruité, de bonne intensité. Notes de framboises, mures et épices. Mise en bouche agréable, légèrement friande et juteuse. Le corps est doté de tanins bien intégrés, en équilibre avec la structure. »
- JANCIS ROBINSON 06.04.2017 16/20
« Dark crimson. Zesty, very dry, classic wine. »
- JAMES SUCKLING 03.02.2019 93/100
« A focused and tight Haut-Medoc with blackberry, currant and stone aromas that follow through to a full body, chewy tannins and a fresh finish. One of the best in a long time. »
- LE POINT 18.05.2017 14,5/20
« Fruits rouges, frais, vif, bonne matière, un peu réglisse, gourmand, bon potentiel.»