



Chateau Soudars 2005

AOC HAUT-MEDOC

Commentaire de dégustation :

Richesse extrême jamais atteinte et particulièrement en polyphenols totaux (IPT avant élevage = 80). La sélection de ce vin est de moins de 40 hl/ha à comparer avec un peu plus de 50 hl/ha pour les précédents millésimes. La robe rubis est intense, brillante et profonde. Le nez, composé de fruits rouges mûrs, est déjà bien fondu avec le bois.

En bouche, les tanins sont satinés grâce au choix de merrains français à grains fins dont une partie est en barrique blend.

Le millésime 2005, semblable aux millésimes mythique de 82 ou 61, est le must de notre production. Une valeur sûre pour les grands amateurs mais il faut le laisser vieillir suffisamment. Apogée entre 2015 et 2020.



Accord met/vin :

Viandes rouges, viandes blanches rôties ou grillées

Principaux articles de presse :

- **THE WINE ADVOCATE** APRIL 2006 SLEEPER 87-88/100
- **WEINWISSER** 04/2006 16/20
- **WINE SPECTATOR** 02/2008 89/100 *"Lots of wonderful currant, berry and mineral character. Full-bodied, with very silky tannins and plenty of fruit. Long finish. Best ever from here ?"* James Suckling
- **GUIDE HACHETTE** 2009 « *vin au nez complexe mêlant les notes de torréfaction, de cacao et de fruits rouges confiturés. Souple à l'attaque, assez charnue* »
- **CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES** 2009 Médaille d'Argent
- **GUIDE GAULT&MILLAU** 2010 15/20
- **CHALLENGE TO THE BEST FRENCH WINES FOR USA** - Miami 2012 Silver medal