



Chateau Soudars 2007

AOC HAUT-MÉDOC

Commentaire de dégustation :

Couleur sombre et intense.
La bouche ample mais sans trop de puissance montre beaucoup de finesse et de raffinement.
L'ensemble est très harmonieux, mariant onctuosité, soyeux et tanins moelleux.



Accord met/vin :

Viandes rouges, viandes blanches rôties ou grillées

Principaux articles de presse :

- LE POINT N°1861 15 mai 2008 13,5/20
- WINE SPECTATOR 04/2008 81-84/100
- GUIDE GAULT&MILLAU 2010 16,5/20
- GUIDE HACHETTE 2011
« sait se rendre agréable par son équilibre et ses tanins soyeux »
- Le Grand Jury International des Vins de Rémy Poussart Avril 2011 89/100
Classé 8ème dans une liste de 63 crus de l'AOC Haut-Médoc.
- CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2012 Médaille d'Argent