

**CHATEAU SOUDARS**  
VIGNOBLES EF MIALHE SAS  
33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE – France  
Tel : +33 (0)5.56.59.36.09.

[www.chateausoudars.com](http://www.chateausoudars.com)



|  |  |
|--|--|
| <b>PROPRIETAIRES</b>                             | Lovely MIALHE-CONQUERET<br>Eric MIALHE   |
| <b>APPELLATION</b>                               | HAUT-MEDOC   |
| <b>ADRESSE</b>                                   | 33180 – SAINT-SEURIN-DE-CADOURNE   |
| <b>SITUATION GEOGRAPHIQUE ET SOL</b>             | Situé dans la partie Haut-Médoc du canton de Pauillac, en bordure d'estuaire, son terroir est constitué de 10% de graves et 90% d'argilo-calcaires filtrants.  |
| <b>SURFACE</b>                                   | 22,25 Ha   |
| <b>ENCEPAGEMENT</b>                              | 50 % Merlot<br>49 % Cabernet Sauvignon<br>1 % Cabernet Franc   |
| <b>AGE MOYEN DU VIGNOBLE</b>                     | 30 ans   |
| <b>VINIFICATIONS</b>                             | En cuves inox thermorégulées.  |
| <b>CENOLOGUES CONSEILS</b>                       | Mrs Jacques et Eric <b>BOISSENOT</b> avec une implication plus importante d'Eric depuis quelques années. Son diagnostic est souvent sollicité, particulièrement pendant les fermentations alcooliques où il procède à 4 dégustations de pré sélections qui valident ou non les notes que nous avons attribuées à l'encuvage.   |
| <b>VOLUME DE SELECTION DU 1<sup>er</sup> VIN</b> | Environ 10 000 caisses = 120 000 bouteilles.   |
| <b>ELEVAGE</b>                                   | 12 mois en barriques de chêne Français. Une recherche a été mise en place pour optimiser l'élevage depuis le millésime 2002. Lors du renouvellement annuel en bois neuf ( $\pm$ 30%), l'idée que l'on se fait du millésime guide le choix de la chauffe et des différents types de bois.   |
| <b>TYPE DE VIN</b>                               | <b>Un tantinet moderniste</b> mais avec le souci de respecter le style propre à notre terroir et à notre AOC.<br>Cela donne bien souvent une robe rubis intense et profonde.<br>En bouche des notes de fruits rouges mûrs et d'épices douces, s'ouvrant après aération sur des notes de tabac.<br>Un tout ample et charnu, avec des tanins puissants mais satinés (grâce aux barriques Blend/Français de chez Mercier).<br>Persistance aromatique avec une finale longue et harmonieuse. |