

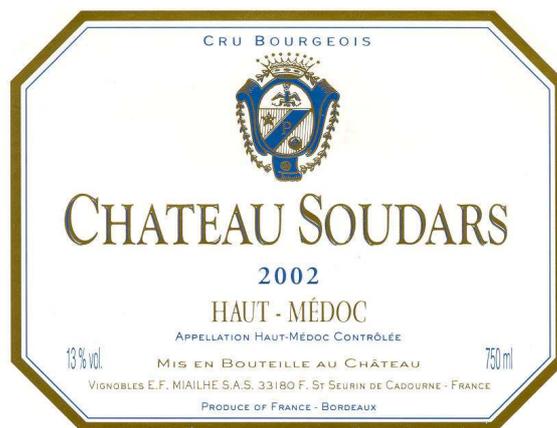


Chateau Soudars 2002

AOC HAUT-MEDOC

Commentaire de dégustation :

Fruité plutôt cerise. Attaque ample et charnue. Equilibre avec une longueur de bouche axée sur des tanins soyeux qui sont les supports des arômes du fruit. Aucun doute sur le type d'élevage, mais dans un boisé français suffisamment discret et élégant pour laisser le vin s'exprimer. Aptitude au vieillissement certaine qui devrait Déboucher sur encore plus de complexité. 2002 est le troisième millésime de ce cru qui relève pleinement de ce nouveau style voulu par Eric Mialhe et mis au point avec nos oenologues conseils Messieurs Jacques et Eric Boissenot.



Accord met/vin :

Viandes rouges, viandes blanches rôties ou grillées

Principaux articles de presse :

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES

2004 Médaille d'Argent

GILBERT ET GAILLARD

2006 87/100
*"Robe soutenue, reflets pourpres. Nez de petits fruits rouges et noirs, fines notes torréfiées.
Bouche charnue aux tanins polis. Un ensemble harmonieux, croquant de fruits."*

WINE SPECTATOR

MARCH 2005 82/100

GUIDE HACHETTE

2006 *
"Pour ce millésime, ce cru s'est offert une étiquette rajeunie. Sa sobriété contraste avec la richesse de la présentation du vin lui-même, qu'il s'agisse de la profondeur de sa robe ou de la complexité du bouquet, qui débute sur les fruits mûrs avant de faire une place de choix aux notes toastées et grillées. Souple, charnu, ample, mais aussi tannique, le palais est déjà agréable, tout en possédant un réel potentiel de garde. "