



Chateau Soudars 2003

AOC HAUT-MEDOC

Commentaire de dégustation :

Robe opaque profonde presque noire.
Arômes de fruits mûrs de cerise.
Bouche ample et charnue.
Structure de bonne assise aux tanins harmonieux et fondus. L'équilibre est homogène tout le long de la dégustation et se caractérise au final par une persistance aromatique marquée par des épices.
Une bouteille de charme.



Accord met/vin :

Viandes rouges, viandes blanches rôties ou grillées

Principaux articles de presse :

GUIDE DES VINS GILBERT ET GAILLARD

2007 87/100

WINE SPECTATOR

MARCH 2006 88/100

"Beautiful aromas of crushed berry and cherry follow through to a medium-bodied palate, with fine tannins and a fruity finish."

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES

2006 MEDAILLE D'OR

DECANTER

NOVEMBER 2006 RECOMMENDED ***

GUIDE HACHETTE

2007 *