

Chateau Soudars 2009

AOC HAUT-MÉDOC



Commentaire de dégustation :

Le millésime 2009, semblable aux millésimes 2000 et 2005, est le must de notre production. La robe rubis est intense, brillante et profonde.

Une richesse en fruit qui s'exprime au nez tout de suite puis on remarque les arômes du bois qui sont encore très présents. Fraîcheur du vin en milieu de bouche avec des notes grillées et de tabac qui s'expriment en finale.

Une valeur sûre pour les grands amateurs mais il faut le laisser vieillir suffisamment. Apogée entre 2019 et 2024.

Principaux articles de presse :

• **WINE SPECTATOR** 04/2010 86-89/100

• **JANCIS ROBINSON** 04/2010 15/20

• **GUIDE HACHETTE** 2013 *

« Ce vin séduit par la densité de sa robe presque noire. Ses arômes de fruit bien murs rivalisent avec de légères notes toastées. Le palais, après une attaque en rondeur, développe une structure tannique ample, puissante et presque fondue. Tout promet un bon moment de dégustation dans quatre ou cinq ans. »

• **JAMES SUCKLING** 14/07/2014 90/100

« Blueberries, milk chocolate and currants on the nose and palate. Full body, integrated tannins and a fresh finish. Solid for the vintage. »

Vignobles E.F. Mialhe - F - 33180 Saint-Seurin-de-Cadourne

Tél. +33 (0)5 56 59 36 09 - Fax +33 (0)5 56 59 72 39 (Urgence : +33 (0)6 80 31 68 78 ou +33 (0)6 07 05 77 74)

E-mail : contact@chateausoudars.com - Site Internet : chateausoudars.com

S.A.S. au capital de 1.487.500 € - RCS Bordeaux 384685541 - APE 011 G - TVA n° FR 08384685541 - Entrepoteaire agréé n° FR 93346 E 0068