

**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)



## CHATEAU SOUDARS

<b>PROPRIETAIRES</b>	Lovely MIALHE-CONQUERET Eric MIALHE
<b>APPELLATION</b>	HAUT-MEDOC CRU BOURGEOIS SUPERIEUR (en 2003)
<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 49 % Cabernet Sauvignon 1 % Cabernet Franc
<b>AGE MOYEN DU VIGNOBLE</b>	25 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. Origine du chêne = 2/3 France et 1/3 Europe de l'Est. 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. Cela donne bien souvent une robe rubis intense et profonde. En bouche des notes de fruits rouges mûrs et d'épices douces, s'ouvrant après aération sur des notes de tabac. Un tout ample et charnu, avec des tanins puissants mais satinés (grâce aux barriques Blend/Françis de chez Mercier). Persistance aromatique avec une finale longue et harmonieuse.