



2009 Château Soudars

Grand Vin de Bordeaux, Haut Médoc AOC

Un Bordeaux 2009, le millésime du siècle

Description:

Grâce aux conseils du célèbre oenologue Éric Boissenot, Éric Mialhe et sa fille signent un Bordeaux moderne qui reflète toute la particularité de son terroir. Maintenant à son apogée, ce vin doté d'un bon potentiel de garde a parfaitement développé sa palette aromatique grâce à un élevage de 12 mois en barriques.

Note de dégustation:

Grenat, rubis au centre. Bouquet ouvert de prunes mûres et de cassis, sur des notes de tabac dominicain, de canneberges et de feuille de mûres. Bouche veloutée et élégante, aux tannins fondants et bien intégrés. Cuir, genièvre et baies des bois séchées dans la finale aromatique.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: Haut-Médoc

Producteur: Château Soudars

Notation(s): Score 18.5/20, James Suckling 90/100

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2025

Cépage(s): 50% Merlot, 49% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc

Référence: 0795909

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Soudars

Grand Vin de Bordeaux
Haut Médoc AOC

Origine: France
Notation(s): Score 18.5/20, James Suckling 90/100
Cépage(s): 50% Merlot, 49% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.