



Chateau Soudars 2004

AOC HAUT-MEDOC

Commentaire de dégustation :

Nez franc composé d'arômes de fruits murs légèrement confiturés.
Fraîcheur en bouche et un bon équilibre entre la concentration et l'acidité dans un style très classique.

Accord met/vin :

Viandes rouges, viandes blanches rôties ou grillées



Principaux articles de presse :

WINE INTERNATIONAL

JUNE 2005 85-89/100
"Right next to Coufran, north of Saint-Estèphe, this is one of the cru bourgeois owned by the Mialhe family. This wine has ripe, slightly jammy, mulberry fruit, with good freshness a degree of concentration and lots of tannins and acidity."

VINUM

JULI/AUGUST 2005 15/20
"Viel Holz in diesem Muster; im Ansatz dann etwas nuancierter, breit und grosszügig"

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

MAI 2006 ****
"Beau vin complet et dense, jolie expression mûre, boisé marqué mais de qualité, longueur sur des notes de fruits noirs. Belles intensité de corps et concentration. Une valeur sûre."

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES

2007 Médaille d'Argent

GUIDE HACHETTE

2008 *
« Avec Lovely, c'est une nouvelle génération de Mialhe qui vient de reprendre la direction de ce cru. Toutefois,

c'est encore sous la houlette de son père, Eric, qu'a été élaboré ce 2004, fruit d'un assemblage bien mené. On éprouve un réel plaisir à évoquer son bouquet d'une grande complexité (fruits rouges, boisé grillé, poivre) et sa robe d'une teinte profonde et brillante. Son palais est aussi généreux qu'élégant. Certes, ce vin ne se livre pas encore complètement, mais une garde de cinq ans et plus lui permettra de s'ouvrir. »

BETTANE & DESSEAUVE

Le Grand Guide des Vins de France 2008 13,5/20
« Robe pourpre dense, nez fin et délicat, avec une belle maturité de fruit et des notes épicées; bouche riche et voluptueuse, avec un joli grain, des tanins serrés et un boisé assez marqué qui devra se fondre »

GUIDE GAULTMILLAU

2008 15/20
"Le choix a été de réaliser des vins de repas qui mettent en valeur la gastronomie : pas d'extraction massive ni de surconcentration, juste un bon équilibre comme avec ce 2004"

WINE SPECTATOR

January-February 2008 87/100
85-89 = "very good, a wine with special quality"