



Chateau Soudars 2005

AOC HAUT-MEDOC

Commentaire de dégustation :

Richesse extrême jamais atteinte et particulièrement en polyphénols totaux (IPT avant élevage = 80). La sélection de ce vin est de moins de 40 hl/ha à comparer avec un peu plus de 50 hl/ha pour les précédents millésimes. La robe rubis est intense, brillante et profonde. Le nez, composé de fruits rouges mûrs, est déjà bien fondu avec le bois.

En bouche, les tanins sont satinés grâce au choix de merrains français à grains fins dont une partie est en barrique blend.

Le millésime 2005, semblable aux millésimes mythique de 82 ou 61, est le must de notre production. Une valeur sûre pour les grands amateurs mais il faut le laisser vieillir suffisamment. Apogée entre 2015 et 2020.



Accord met/vin :

Viandes rouges, viandes blanches rôties ou grillées

Principaux articles de presse :

WINE SPECTATOR

02/2008 89/100
"Lots of wonderful currant, berry and mineral character. Full-bodied, with very silky tannins and plenty of fruit. Long finish. Best ever from here ?" James Suckling

THE WINE ADVOCATE

APRIL 2006 87-88/100
SLEEPER OF THE VINTAGE

VINVINOLIFE UNFILTERED

MAY 2006 86/100

GUIDE GAULTMILLAU

2010 15/20

WEINWISSER

04/2006 16/20

GUIDE HACHETTE

2009
« vin au nez complexe mêlant les notes de torréfaction, de cacao et de fruits rouges confiturés. Souple à l'attaque, assez charnue »

GUIDE GILBERT & GAILLARD

Guide 2010 87/100

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES

2009 Médaille d'Argent