



CHATEAU SOUDARS (Caisse Bois À Plat)

Haut-Médoc - Rouge 2011

Région :	Bordeaux
Appellation :	Haut-Médoc
Couleur :	Rouge
Millésime :	2011
Cépages :	Cabernet franc (1%) / Cabernet Sauvignon (49%) / Merlot (50%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

En bouche nous retrouvons les caractéristiques du millésime, c'est-à-dire une puissance et une tension rares, accompagnés par une structure tannique généreuse qui donne une très belle persistance en finale.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Fermentation en cuve inox, Fermentation thermo-régulée, Fermentation malolactique, Vinification classique, Eraftage.

Elevage en barrique.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur violette, dense, reflets rubis.

NEZ : Aromatique, intense.

BOUCHE : Distinguée, généreuse, notes de fruits noirs, tanins serrés, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 18° et 20°

GARDE : A consommer entre 2014 et 2026



ACCORDS METS ET VINS : Daube de sanglier, Andouillette grillée, Fromages à pâte molle, Charcuteries, Rôti de porc



DISTINCTIONS

Decanter 2012 : Médaille d'argent

Le guide Hachette des vins 2015 : 1 étoile(s)

Concours des vins des vignerons indépendants 2014 : Médaille de bronze

Powered by **Plugwine**

