



Soutard est le nom d'un lieu-dit très ancien dont le vignoble, situé sur cet unique plateau calcaire de Saint Emilion, s'étend sur 30 hectares d'un seul tenant. Les vins qui en sont issus témoignent par leur bouquet, leur élégance et leur grande finesse de la puissance naturelle de ce magnifique terroir. Château Soutard est désormais la propriété de la société d'assurances AG2R LA MONDIALE.



<i>Date de création de la propriété :</i>	XVIII ^e siècle
<i>Directeur général :</i>	Bertrand de Villaines
<i>Chef de culture :</i>	Olivier Brunel
<i>Maître de chai et relations commerciales :</i>	Véronique Corporandy
<i>Situation géographique :</i>	800 mètres de Saint-Emilion
<i>Superficie totale de la propriété :</i>	30 hectares
<i>Terroirs :</i>	70% de plateau argilo-calcaire, 17% de coteaux argileux, 13% de pied de côte sableux
<i>Cépages :</i>	63 % de merlot, 28 % de cabernet franc, 7 % de cabernet sauvignon et 2 % de malbec
<i>Age moyen du vignoble :</i>	30 ans

Millésime 2017

<i>Début des vendanges :</i>	20 septembre
<i>Fin des vendanges</i>	10 octobre
<i>Superficie en production :</i>	20 hectares
<i>Titre alcoolique</i>	13,5% Vol.
<i>Vinification :</i>	Séjour des raisins en chambre froide. Tri densimétrique et transfert de vendange par gravité. Cuves bois thermorégulées de 60hl, cuves inox tronconiques, double paroi de 60 hl En barriques pour 50% de la récolte
<i>Fermentation malolactique :</i>	
<i>Elevage en barriques de chêne français :</i>	60% de barriques neuves, 40% de barriques un vin
<i>Assemblage</i>	90% merlot, 10% cabernet franc

« Au nez, on trouve des arômes de petits fruits rouges croquants et de pépins de framboise. L'attaque en bouche est douce et onctueuse. Une jolie longueur se dévoile et on observe une belle tension. Les tanins sont poudrés. La finale est longue et aromatique. »