



★★★★☆ (1)

Château Soutard

France, Bordeaux

Robe encre foncée. Nez aux arômes de fraise et de cerise noire avec une note de zeste d'orange. Bouche ronde aux tanins présents, mais quelque peu rugueux. Finale persistante. Elevage et maturation de 12 à 18 mois en barriques neuves (60%). Le vin atteint son apogée après 3 à 5 ans et reste savoureux pendant encore 10 ans.



James Suckling: **93-94 points**

Robert Parker: **89-91 points**



Merlot, Cabernet Franc



16-18 °C



5-15 ans

Mets appropriés

mets aux champignons, risotto, viande rouge

Profil du vin

Acidité



Sucrosité



Intensité



Elevage



Tanins



Étiquette pratique à découper pour votre cave à vin

Grandeur: A7 - 74 × 105 mm



Château Soutard - 2015

 Merlot, Cabernet
Franc

°C 16-18 °C

 5-15 ans

Mets appropriés

mets aux
champignons, risotto,
viande rouge