



# Château Soutard

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION

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 une propriété de la société d'assurances AG2R LA MONDIALE.



<i>Date de création de la propriété :</i>	XVIII <sup>e</sup> siècle
<i>Directeur général :</i>	Bertrand de Villaines
<i>Chef de culture :</i>	Olivier Brunel
<i>Maître de chais 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>	70% merlot, 30% cabernet franc,
<i>Age moyen du vignoble :</i>	35 ans

## Le Millésime 2011

<i>Début des vendanges :</i>	16 septembre
<i>Fin des vendanges :</i>	4 octobre
<i>Mise en bouteille :</i>	3 et 4 juillet 2013
<i>Superficie en production :</i>	20 hectares
<i>Rendement :</i>	40 hl/hectare
<i>Titre alcoolique :</i>	13,5°
<i>Récolte et vinification :</i>	Séjour des raisins en chambre froide. Transfert de vendange par gravité. Cuves bois thermorégulées de 60hl, cuves inox tronconiques, double paroi, de 60 hl.
<i>Type de cuves :</i>	Macération préfermentaire.
<i>Fermentation malolactique :</i>	En barriques pour 50% de la récolte
<i>Elevage en barriques de chêne français :</i>	60% de barriques neuves, 40% barriques de 1 vin

Contact commercial : Danielle Basset – tel 05 57 24 71 41 – [danielle.basset@soutard.com](mailto:danielle.basset@soutard.com)

SCEA du Château Soutard – BP4 33330 Saint-Emilion France – [www.chateau-soutard.com](http://www.chateau-soutard.com)  
[contact@soutard.com](mailto:contact@soutard.com) – Tel 0033 557 24 71 41 – Fax 0033 557 74 42 80