Château Soutard
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

Petit Soutard 2018

Fusion des anciens seconds vins
des châteaux Soutard et Larmande

Directeur général :	Bertrand de Villaines
Chef de culture :	Olivier Brunel
Maître de chai et relations commerciales :	Véronique Corporandy
Terroirs :	Issu d'un terroir composé de plateau argilo-calcaire, de coteaux argileux, de pied de cote sableux

Petit Soutard
SAINT-EMILION GRAND CRU

Millésime 2018

Les vendanges :	Du 20 septembre au 12 octobre 2018
Mise en bouteille :	Eté 2020
Type de cuves :	Cuves bois thermorégulés de 60hl, cuves inox tronconiques, double paroi de 60hl.
Elevage :	Barriques neuves, barriques d'un vin et amphores
Assemblage :	54% merlot, 40% cabernet franc, 4% cabernet sauvignon et 2% malbec

PETIT SOUTARD 2018 MONTRE DES NOTES DE FRUITS ROUGES. LA BOUCHE EST RONDE, SUR LE FRUIT (FRAMBOISE), AVEC UNE JOLIE STRUCTURE. LES TANINS SONT VELOUTES.

SCEA du Château Soutard – BP4 33330 Saint-Emilion France – www.chateau-soutard.com
contact@soutard.com – Tel 0033 557 24 71 41 – Fax 0033 557 74 42 80