



Château Soutard

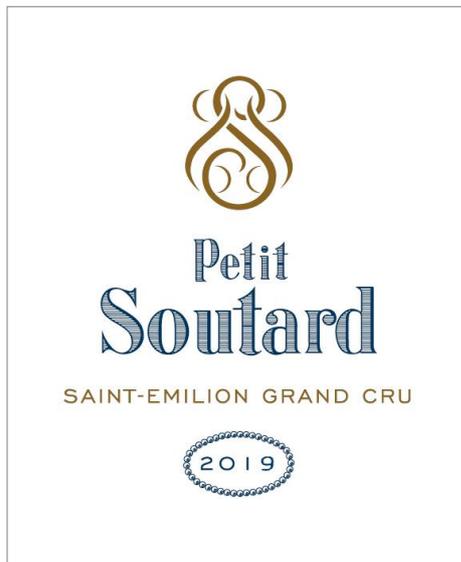
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

Petit Soutard 2019

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



Millésime 2019

Les vendanges : Du 17 septembre au 11 octobre 2019

Mise en bouteille : Été 2021

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 : 77% merlot, 14% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon et 4% malbec

Petit Soutard 2019 montre des arômes de fruits rouges croquants.
En bouche il révèle des notes de framboise, de cassis et d'épices douces.