Château Soutard

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION

Propriété emblématique de Saint-Émilion, le Château Soutard est directement ancré dans la roche calcaire du plateau. Il incarne l'histoire et l'identité de l'appellation, ce qui lui donne son caractère immuable.

Soutard offre l'expression la plus pure du plateau calcaire, dans ce qu'il a de plus précis, de plus tendu et de plus élégant. Ici, le vin est le reflet direct de son sol, sans artifice, porté par une quête permanente d'excellence.



Directeur général : Vincent Labergère

Chef de culture : Olivier Brunel

Directrice technique chais : Véronique Corporandy

Situation géographique : 800 mètres de Saint-Emilion

Superficie totale de la propriété : 30 hectares

Terroir : 70 % de plateau calcaire, 17 % de coteaux argileux, 13 % de pied de côte sableux.

Encépagement : 60 % de merlot, 25 % de cabernet franc, 12 % de cabernet sauvignon et 3 % de malbec.

Millésime 2013

Assemblage : 63 % merlot, 28 % cabernet franc, 7 % cabernet sauvignon, 2 % malbec.

Degré d'alcool : 13,5% Vol.

Superficie en production : 21 hectares

Rendement : 25 hL/hA

Vendanges et Vinification : Vendanges manuelles du 27 septembre au 14 octobre.
Tri densimétrique et transfert de vendange par gravité.
Extractions douces avec macération préfermentaire à froid.
Vinification en cuves bois et inox thermorégulées de 60 hL.

Elevage : 60% barriques neuves, 40% barriques d'un vin.

SCEA du Château Soutard – 465 route de saint christophe 33 330 Saint-Emilion – chateau-soutard.com
contact@soutard.com – Tel 0033 557 24 71 41