Château Soutard
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

Les Jardins de Soutard

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.
Son second vin, les Jardins de Soutard, s'inscrit dans la même identité que son aîné et reflète pleinement ce fameux terroir de la côte nord de Saint-Émilion.



Directeur général : Vincent Labergère

Chef de culture : Olivier Brunel

Directrice technique chais : Véronique Corporandy

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 2022

Assemblage : 76% merlot, 14% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon

Degré d'alcool : 14 %

Superficie en production : 21 hectares

Rendement : 31 hL/hA

Vendanges et Vinification : Vendanges manuelles. Tri densimétrique et transfert de vendange par gravité. Extractions douces. Vinification en cuves bois et inox thermorégulées de 60 hL.

Elevage : Diversité de contenants (barriques neuves, barriques d'un an, foudres, et cuves inox)

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