

# Cuvée Petit Soutard 2014

Dans la même lignée que le Petit Soutard 2012, le 2014 a été élaboré à partir d'une sélection rigoureuse de différentes cuvées par **Véronique Corporandy**, maître de chai du château Soutard. Ce nouveau millésime révèle l'expression du savoir-faire de son équipe et porte l'empreinte si particulière des vins de Saint-Émilion. Les caractéristiques constantes de ce vin sont le soyeux, le fruité et la gourmandise.

« Petit Soutard 2014 », est un vin équilibré et harmonieux, et déguster dès maintenant !



## DIRECTEUR D'EXPLOITATION

Bertrand de Villaines

## SOLS

Sablo argileux et graveleux

## VIGNOBLE, ENCEPAGEMENT

92% merlot et 8% cabernet franc

Age moyen du vignoble : 40 ans

## RECOLTE ET VINIFICATION

Encuvage gravitaire, macération pré-fermentaire à froid, fermentation à 25/27°C avec remontages réguliers.

Ensuite 15 jours de maintien en cuve avant écoulage.

## ELEVAGE

5 mois en barriques suivi de 8 mois de vieillissement en cuves.

