

Cuvée Petit Soutard 2014

de Château Soutard

Saint-Emilion

Toute l'équipe du Château Soutard a le plaisir de vous annoncer la naissance d'un « petit » nouveau parmi ses vins, « Petit Soutard ».

Elaboré après une sélection de plusieurs cuvées par Véronique Corporandy, maître de chai du château, ce nouveau vin révèle l'expression du savoir-faire de son équipe et porte l'empreinte si particulière des vins de St-Emilion. Il s'agit d'un vin de plaisir, soyeux et gourmand, aux arômes de fruit rouge et aux tanins tout en souplesse. «

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



Fiche Technique :

Directeur d'exploitation : Bertrand de Villaines

Sols : Sablo-argileux et graveleux

Âge moyen du vignoble : 40 ans

Encépagement : 80% Merlot, 20% Cabernet

Récolte 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.