



Château Soutard

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

« Soutard » est le nom d'un lieu-dit très ancien dont le vignoble, situé sur l'unique plateau calcaire de Saint Emilion, s'étend sur 30 hectares d'un seul tenant.

Les vins qui en sont issus témoignent par leur bouquet, leur élégance et leur grande finesse de la puissance naturelle de ce magnifique terroir.

Château Soutard est la propriété de la société d'assurances AG2R LA MONDIALE.



<i>Date de création de la propriété :</i>	XVIII ^e siècle
<i>Directeur général :</i>	Bertrand de Villaines
<i>Chef de culture :</i>	Olivier Brunel
<i>Maître de chai et relations commerciales :</i>	Véronique Corporandy
<i>Situation géographique :</i>	800 mètres de Saint-Emilion
<i>Superficie totale de la propriété :</i>	30 hectares
<i>Terroirs :</i>	70 % de plateau argilo-calcaire, 17 % de coteaux argileux, 13 % de pied de côte sableux
<i>Cépages au sein du vignoble :</i>	60 % de merlot, 25 % de cabernet franc, 12 % de cabernet sauvignon et 3 % de malbec
<i>Age moyen du vignoble :</i>	20 ans

Millésime 2020 - Primeurs

<i>Début des vendanges :</i>	9 septembre 2020
<i>Fin des vendanges</i>	30 septembre 2020
<i>Superficie en production :</i>	21,14 hectares
<i>Titre alcoolique</i>	14,5 % Vol.
<i>Vinification :</i>	Séjour des raisins en chambre froide. Tri densimétrique et transfert de vendange par gravité. Cuves bois thermorégulées de 60hl, cuves inox tronconiques, double paroi de 60 hl
<i>Elevage en barriques de chêne français :</i>	55% de barriques neuves, 30% de barriques d'un vin, 15% en foudre
<i>Assemblage</i>	76 % merlot, 14 % cabernet franc, 6 % cabernet sauvignon et 4 % malbec





“Soutard” is a very ancient place name. The vineyard is located on the unique limestone plateau where almost all of Saint-Emilion’s great growths can be found and stretches out over 30 hectares in one single block. Château Soutard’s wines have a subtle mixture of strength and elegance, witnessing the natural majesty of this wonderful terroir.

Chateau Soutard is a property of the insurance Group AG2R LA MONDIALE.

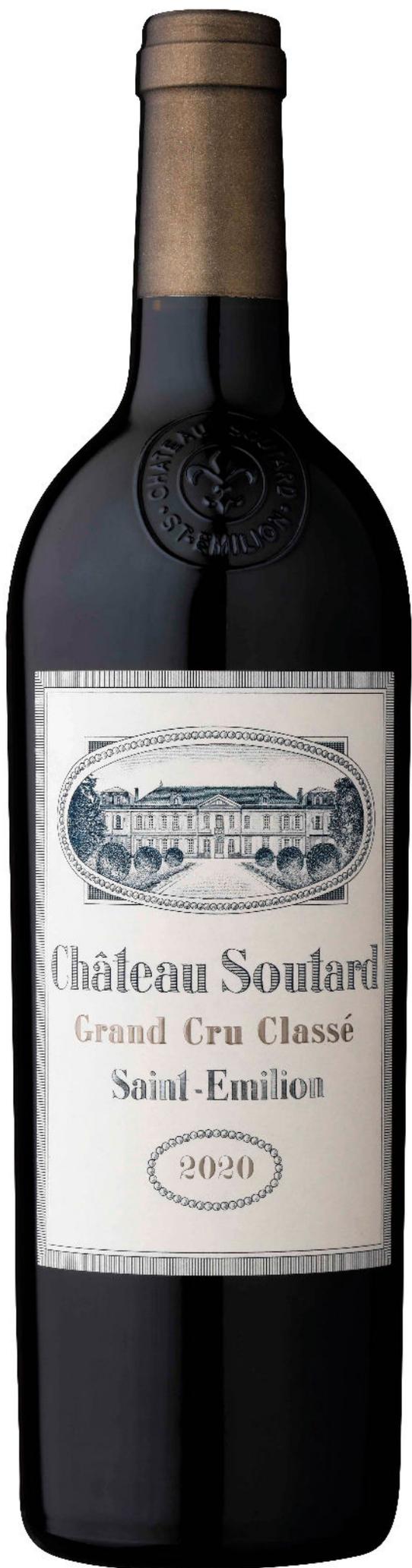


<i>Founding date:</i>	XVIII th century
<i>General Manager:</i>	Bertrand de Villaines
<i>Chef de culture:</i>	Olivier Brunel
<i>Winemaker and commercial:</i>	Véronique Corporandy
<i>Geographical location:</i>	800 meters from Saint-Emilion
<i>Total surface area:</i>	30 hectares
<i>Terroirs:</i>	70 % of clay & limestone plateau, 17 % of clay slopes, 13 % of sandy slopes
<i>Grapes varieties in the vineyard:</i>	60 % merlot, 25 % cabernet franc, 12 % cabernet sauvignon, 3 % malbec
<i>Average age of vines:</i>	20 years

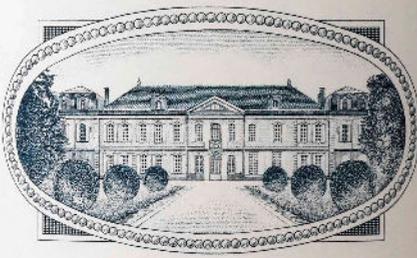
Vintage 2020 – en primeurs

<i>Beginning of harvest:</i>	September, 9 th
<i>End of harvest:</i>	September, 30 th
<i>Area used in production:</i>	21,14 hectares
<i>Alcohol:</i>	14,5 % Vol.
<i>Vinification:</i>	Hand harvest. Storing of grapes in cold room during 24 hours. Transfer of the berries by gravity. 60 hl thermoregulated wooden tanks, stainless steel truncated cones, double wall of 60 hl
<i>Ageing (French oak barrel):</i>	55% new barrels, 30% one year old barrels, 15% big wooden barrels
<i>Blend:</i>	76 % merlot, 14 % cabernet franc, 6 % cabernet sauvignon and 4 % malbec





CHATEAU SOUTARD
SAINT-EMILION

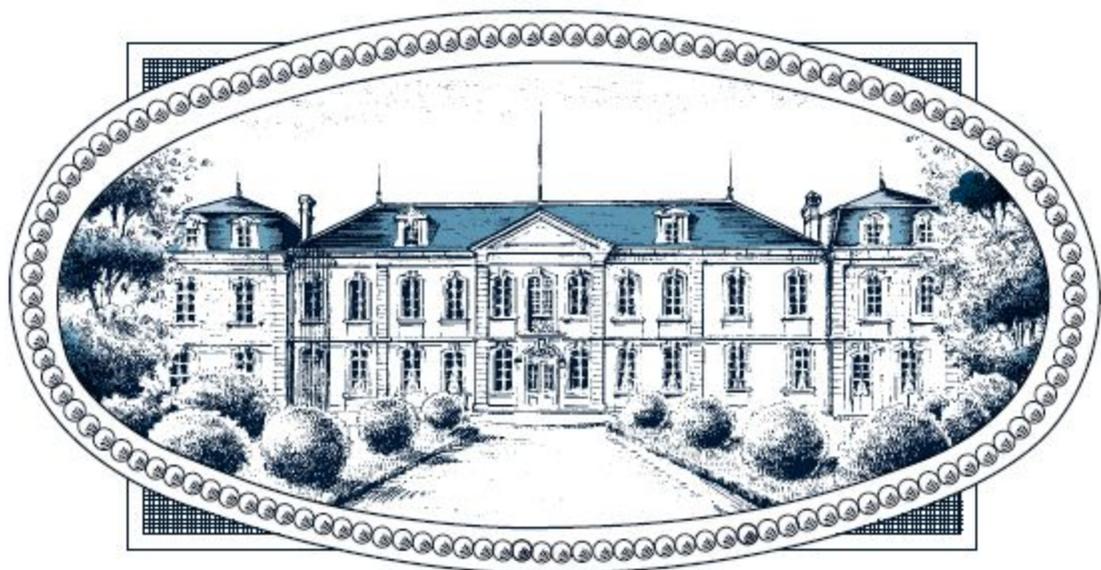


Château Soutard

Grand Cru Classé

Saint-Emilion

2020



Château Soutard

Grand Cru Classé

Saint-Emilion Grand Cru

2020

Château Soutard

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION

BOUTEILLE

Hauteur.....	30,3 cm
Largeur.....	7,94 cm
Contenance.....	75 cl
Poids net.....	600 g
Gencod.....	sur demande

ETIQUETTE

Hauteur.....	115 mm
Largeur.....	85 mm
Type de papier.....	Velin MPRIN 85 g
Gencod.....	sur demande

CONTRE-ETIQUETTE

Hauteur.....	80 mm
Largeur.....	60 mm
Type de papier.....	Centaure 85 g
Gencod.....	sur demande

PALETTE

Nombre de couches/palette.....	8
Nombre de colis/couche.....	5
Nombre d'UVC/palette.....	40
Dimension palette.....	100 x 83
Poids brut.....	20 kg

CAISSE BOIS 6 BILLES

Hauteur.....	310 mm
Largeur.....	260 mm
Profondeur.....	178 mm
Poids brut.....	2,1 kg
Gencod.....	sur demande

CAISSE BOIS 12 BILLES

Hauteur.....	514 mm
Largeur.....	310 mm
Profondeur.....	178 mm
Poids brut.....	3,7 kg
Gencod.....	sur demande



FICHE SIGNALÉTIQUE

Le conditionnement est proposé par défaut en caisse de 6 (2x3). Aucun supplément CRD. Sur instruction de mise les vins peuvent être conditionnés en ½ bouteille, magnum, double magnum ou impériale.

Pour les conditionnements spéciaux, nous appliquons les tarifs recommandés par le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 à partir du format double magnum.



C.A.V.A.

Laboratoire agréé par le ministère de l'économie, des finances et de l'industrie à délivrer des certificats d'analyses de vins pour l'exportation.
(Arrêté du 6 octobre 1997, J.O. du 30 novembre 1997)

CERTIFICAT D'ANALYSE DE VIN DESTINE A L'EXPORTATION - N°120203 CERTIFICATE OF ANALYSIS AND OF UNRESTRICTED SALE - N°120203

Demandeur : OENOTEAM
N° Demandeur : 2103049010

Date de réception : 04/03/2021
N° C.A.V.A. : 2101901

IDENTIFICATION DU PRODUIT SOUMIS A L'ANALYSE

Couleur : Rouge
Echantillon Primeurs CHATEAU SOUTARD AOC Saint-Emilion Grand cru 2020
Grand Cru Classé -

RESULTATS

PARAMETRE	METHODE	RESULTAT	INCERTITUDE	UNITE
* Masse volumique à 20°C <i>Density at 20°C</i>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion <i>electronic densimetry</i>	0.9908	0.0001	g/mL
* Titre Alcoométrique volumique à 20°C <i>Alcohol content at 20°C</i>	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée <i>Automated reflectance method</i>	14.52	0.12	%vol
Extrait sec total <i>Total dry extract</i>	Méthode densimétrique (calcul) <i>Densimetry and calculation</i>	29.2	0.4	g/L
* pH <i>pH</i>	Potentiométrie automatisée <i>Automated potentiometric method</i>	3.48	0.05	
* Acidité totale <i>Total acidity</i>	Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>Automated titration</i>	3.33	0.17	g/L H2SO4
* Acidité totale <i>Total acidity</i>	Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>Automated titration</i>	67.8	3.5	meq/L
* Acidité volatile <i>Volatile acidity</i>	Calculée à partir de l'acide acétique <i>Calculation from acetic acid</i>	0.29	0.04	g/L H2SO4
* Acidité volatile <i>Volatile acidity</i>	Calculée à partir de l'acide acétique <i>Calculation from acetic acid</i>	5.9	0.8	meq/L
* SO2 Libre <i>Free sulfur dioxide</i>	Méthode colorimétrie automatique <i>Automated colorimetric method</i>	38	6	mg/L
* SO2 total <i>total sulfur dioxide</i>	méthode colorimétrie automatique <i>Automated colorimetric method</i>	77	9	mg/L
* Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Chromatographie en couche mince dans 10mL <i>Thin Layer Chromatography in 10mL</i>	Absence		mg/L
Alcool/extrait sec réduit <i>Alcohol/Reduced dry extract</i>	Calcul <i>Calculation</i>	3.9	0.2	
* Glucose-fructose <i>Glucose-Fructose</i>	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible <i>Automated enzymatic method</i>	0.64	0.08	g/L

Guide Technique d'Accréditation en analyses dans le secteur du vin (LAB GTA 78). ND : Non Détecté - (stt,#) : paramètre sous traité par un laboratoire partenaire en France
Technical Guide for Accreditation for wines analysis (LAB GTA 78). ND : Not Detected - (stt,#) : parameter subcontracted by a partner laboratory in France
d : données fournies par le client, exonérant la responsabilité du laboratoire.

Analyse du vendredi 5 mars 2021
A Fronsac, le vendredi 5 mars 2021

33126 FRONSAC
SIRET 393 624 705 00033 APE 743 B

Responsable technique :
MARYLINE GARNIER, CHIMISTE

Le Gérant, Œnologue :
B CREBASSA



ACCREDITATION
COFRAC ESSAI
N° : 1-0582
Portée disponible
sur
www.cofrac.fr

(1) Ce rapport d'analyse ne concerne que le produit soumis à l'analyse, produit prélevé, identifié et transmis sous l'entière responsabilité du demandeur.
(2) La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous la forme de fac-similé photographique intégral.
(3) L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation (*).
Le COFRAC est signataire de l'accord multilatéral de l'EA (European co-operation for Accreditation), IAF (International Accreditation Forum) et d'ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) de reconnaissance de l'équivalence des rapports d'essais ou d'analyses.
Ce rapport comporte 1 page(s) et 0 annexe(s).

C.A.V.A

SARL au Capital de 7620 euros

2, Lotissement LOISEAU

33126 FRONSAC

Laboratoire agréé par le ministère de l'économie, des finances et de l'industrie à délivrer des certificats d'analyses de vins pour l'exportation (arrêté du 6 octobre 1997, J.O du 30 novembre 1997)

CERTIFICAT DE PURETE, SANITAIRE, DE LIBRE VENTE ET DE CONSOMMATION**CERTIFICATE OF HEALTH, PURITY, SANITARY, FREE TRADE AND CONSUMPTION**

Vu l'habilitation, pour les vins et spiritueux, des laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 6.10.1997, J.O. du 30.11.1997).

Considering that the laboratories delivering certificates of analysis for food and agricultural products of french origin, destined for exportation, are officially qualified for the analysis of wines (arrêté du 6.10.1997, J.O. du 30.11.97).

Dans la limite des déterminations effectuées, le soussigné certifie que le produit pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après la déclaration des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande, et qu'il répond à toutes les exigences de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et notamment à toutes les prescriptions énumérées aux décrets du 19 août 1921 et du 21 avril 1972 portant réglementation d'administration publique pour l'application de la loi précitée.

Les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation Française Il s'agit d'un vin loyal et marchand, bon pour la consommation humaine et la libre vente en France comme à l'étranger.

In the limit of the parameters analysed, the undersigned certified that the product for which the present analysis certificate has been delivered is the object of the shipment detailed below and is a product of good, honest, and commercial quality, and fulfils all requirements of the law of August 1, 1905 on fraud repression of goods sale of merchandise and all texts referring to its application (decrees of 19.08.21 and 21.04.72).

The undersigned certifies that this product matches health conditions for its free trade on the national market and for exportation.

Numéro du certificat d'analyse (Number of certificate) : 120203

Echantillon analysé n° (Analysed sample n°) : 2101901

Echantillon reçu au laboratoire le (Sample accepted in the laboratory) : 04/03/2021

Date de début de l'analyse (Date of the beginning of analysis) : 05/03/2021

DÉSIGNATION DU PRODUIT (Product description, regional ...):

Echantillon Primeurs CHATEAU SOUTARD - AOC Saint-Emilion Grand cru - Rouge -2020 -

QUANTITÉ (Quantity) :**EXPÉDITEUR (Shipper) :****DESTINATAIRE (Receiver) :**

SARL CAVA
33126 FRONSAC
SIRET 393 624 705 00033 APE 743 B

Fronsac, le 05 mars 2021

Le Gérant, Œnologue :

B CREBASSA

