



Château Soutard, Saint-Émilion Grand cru classé, est une des propriétés les plus anciennes de Saint-Émilion. Le vignoble de 35 hectares d'un seul tenant, est l'un des crus les plus représentatifs du plateau calcaire. Les vins témoignent par leur bouquet, leur élégance et leur grande finesse de la puissance naturelle de ce magnifique terroir.

Directeur général : Bertrand de Villaines

Directeur technique vignobles : Olivier Brunel

Directeur technique chais et relations commerciales : Véronique Corporandy

Situation géographique : 800 mètres de Saint-Émilion

Superficie totale de la propriété : 35 hectares

Terroirs : 70 % de plateau argilo-calcaire, 17 % de coteaux argileux, 13 % de pied de côte sableux

Cépages au sein du vignoble : 63 % de merlot, 23 % de cabernet franc, 11 % de cabernet sauvignon et 3 % de malbec

Âge moyen du vignoble : 14 ans

MILLÉSIME 2023 – PRIMEUR



Les vendanges : Du 6 septembre au 5 octobre

Analyse : 14 % Vol. et. pH : 3.48

Superficie en production : 22.6 hectares

Récolte et vinification : Récolte manuelle. Séjour des raisins en chambre froide. Tri densimétrique et transfert de vendange par gravité.

Type de cuves : Cuves inox tronconiques, double paroi de 60hl.

Elevage en barriques de chêne français : 50 % barriques neuves, 25 % barriques d'un vin et 25 % foudres

Assemblage : 57% merlot, 29% cabernet franc, 7% cabernet sauvignon et 7% malbec

CHÂTEAU SOUTARD - 33330 SAINT-ÉMILION, FRANCE
+33 (0)5 57 24 71 41 - CHATEAU-SOUTARD.COM