



# CHÂTEAU SOUTARD-CADET

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

## MILLÉSIME 2016 PRIMEURS



**Surface** : 2.10 ha. Lieu-dit Au Cadet à Saint-Emilion.

**Sols** : argilo-calcaire sur le plateau de Saint-Emilion.

**Encépagement** : 90% merlot - 10% cabernet franc.

**Age moyen du vignoble** : 40 ans.

**Conduite du vignoble** :

- Les sols sont travaillés
- L'ensemble des travaux en vert sont réalisés à la main (ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage)
- Pratique raisonnée de l'utilisation des produits phytosanitaires dans un souci de protection environnementale.

**Vendanges** : 100% manuelles les 13 et 14 octobre.

**Rendements** : 25 hl/ha.

**Vinification** :

- Tri par densimétrie
- Pigeage
- Fermentation malolactique en barrique.

**Cuves** : Inox tronconiques thermorégulées et barriques 500 L.

**Elevage** : 100% de barriques neuves (chêne français) pendant 12 à 18 mois.

**Assemblage présenté** : 90% merlot 10% cabernet franc.

**Degré potentiel d'alcool** : 14.5 % vol.

**Production estimée** : 6 000 bouteilles.

**Note de dégustation, Marie LEFEVERE, propriétaire** :

« L'exceptionnelle qualité des tanins du millésime 2016 est le résultat de parfaites conditions de maturation, notamment sur les terroirs argilo-calcaires, dont la régulation hydrique naturelle a évité au végétal tout stress dû à la sécheresse. Puissance, élégance, fraîcheur et équilibre sont les maîtres-mots de 2016. »



# CHÂTEAU SOUTARD-CADET

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

## LA PROPRIÉTÉ

C'est au sommet de la côte de Cadet, sur le plateau calcaire de Saint-Emilion, que le vignoble du Château Soutard-Cadet mûrit ses raisins. Ce cru, planté de 2.10 ha de vieilles vignes, bénéficie d'un terroir exceptionnel d'argile sur calcaire, typique des grands vins de l'appellation. Situation reconnue en 1841 par Mr Lecoutre de Bauvais, et reprise par la première édition du Ferret en 1850, comme étant un des lieux de Saint-Emilion où y sont produits les vins de « première classe de Haut-Saint-Emilion ».

Château Soutard-Cadet reçoit sa première distinction en 1896 lors de l'Exposition de Marseille. Depuis, les vins de la propriété n'ont jamais trahi le magnifique terroir dont ils sont issus.

En 2015, Château Soutard-Cadet rejoint les vignobles de la famille Lefèvre aux côtés des châteaux Sansonnet et Moulin du Cadet, Grands Crus Classés de Saint-Emilion.

### SCEA Château SANSONNET

1, Sansonnet - 33330 SAINT-EMILION - FRANCE  
Tél : +33(0)960 129 517 - Fax : +33(0)557 250 156

[www.chateau-sansonnet.com](http://www.chateau-sansonnet.com)

Contact : Marie LEFEVERE, propriétaire

Tél : +33(0)611 101 814

[marie.lefevere@chateau-sansonnet.com](mailto:marie.lefevere@chateau-sansonnet.com)

