



# CHATEAU SOUTARD-CADET

SAINT-EMILION GRAND CRU

## MILLÉSIME 2015 PRIMEURS

**Surface** : 2.10 ha.

**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 9 et 10 octobre.

**Rendements** : 37 hl/ha.

**Vinification** :

- Tri par densimétrie.
- Macération préfermentaire à froid.
- Pigeage.

**Cuves** : Inox thermorégulées.

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

**Degré potentiel d'alcool** : 13% vol.

**Production estimée** : 4 000 bouteilles.

## VINTAGE 2015 PRIMEURS

**Area** : 2.10 ha.

**Soils** : clay on limestone.

**Planted grape varieties** : 90% merlot - 10% cabernet franc.

**Age of the vineyard on average** : 40 years old.

**Culture of the vineyard** :

- Cultivated soils.
- All the tasks during the green period handly made (disbudding, thinning out the leaves).
- Responsible use of phytosanitary products in an approach of environmental protection.

**Harvesting** : 100% by hand the 9<sup>th</sup> and 10<sup>th</sup> of October.

**Yields** : 37 hl/ha.

**Wine-making process** :

- Selection by gravity.
- Cold pre-fermentation.
- Pigeage.

**Type of vats** : temperature controlled stainless steel vats.

**Ageing** : 100% of new french oak barrels during 12 to 18 months.

**Potential of alcohol** : 13% vol.

**Potential of production** : 4 000 bottles.



# CHATEAU SOUTARD-CADET

SAINT-EMILION 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.

Désormais, Soutard-Cadet est l'objet de toutes les attentions dignes de son histoire et de son terroir.

## THE ESTATE

It is at the top of the hill of Cadet, on the calcareous plateau of Saint-Emilion, that the vineyard of the Château Soutard-Cadet matures its grapes. This vineyard, standing of 2.10 ha of old vines, benefits from an exceptional soil of clay on calcareous, typical of the great wines of the appellation. Situation already recognized in 1841 by Mr Lecoutre de Bauvais, and mentioned in the first edition of the « Ferret » in 1850, as were one of places of Saint-Emilion where are produced, there, wines of " first class of Haut-Saint-Emilion ". Château Soutard-Cadet receives its first distinction in 1896 during the Exhibition of Marseille. Since then, wines of the estate have never betrayed the magnificent soil from which they arise.

In 2015, Château Soutard-Cadet joins the vineyards of the family Lefèvre beside Château Sansonnet and Château Moulin du Cadet, both Grands Crus Classés).

Today, Soutard-Cadet is the object of all the attentions deserving of his history and his soil.



### Château SOUTARD-CADET

Lieu-dit Haut-Cadet

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 (owner)

Tél : +33(0)611 101 814

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