

Château Soutard Cadet 2023

Saint-Émilion Grand Cru



Assemblage

Merlot : 90 %
Cabernet franc : 7 %
Petit Verdot : 3 %

Alc./Vol. : 14.5%

pH : 3.37

Acidité totale : 4.35 g/L

Notre vinification

Tri par densimétrie, Pigeages et Fermentation malolactique en barrique.

Vinification en Cuves Inox et Foudres bois de faible contenance et vinification intégrale en barrique de 500 L.

Notre vignoble



Sol

argile grasse, argilo-calcaire



Sous-sol

plateau calcaire, astéries



Engrais
organique



Âge moyen
40 ans



Enherbement
spontané



Superficie vigne
2.70 ha



Conditions climatiques

2023 débute sous les meilleurs auspices : débourrement franc et homogène, de belles sorties et une floraison rapide.

Mais, rapidement le printemps est devenu chaud et très humide, imposant à nos équipes une réactivité sans faille dans les travaux de la vigne (levages, épamprages, écimages, protection du vignoble).

Leur rigueur préservera nos parcelles des attaques de mildiou.

Après la véraison (18 août), la maturation se fait dans des conditions de contraintes hydriques et de chaleur modérées.

Les températures augmenteront en 2ème partie de maturation (après le 20 août), le tout dans un contexte hydrique déficitaire. Nos terroirs froids du plateau calcaire de St Emilion vont alors se démarquer.

Les sols ont permis la concentration phénolique des raisins tout en préservant la fraîcheur, indispensable à l'équilibre des vins. Les vendanges se dérouleront dans des conditions idéales, nous laissant l'opportunité de ramasser les raisins de chaque parcelle à leur juste maturité.



Élevage en barris

16 mois, 75 % neuves,
chauffe moyenne, chêne
français
25% - Amphores - 16 mois

25

RENDEMENT (HL/HA)

5 000

VOLUME PRODUIT (BTL)

Vendanges par cépage

Merlot

MANUELLES EN CAGETTES
27 septembre

Cabernet Franc

MANUELLES EN CAGETTES
03 octobre

Petit Verdot

MANUELLES EN CAGETTES
03 octobre

Commentaire de dégustation

Château Soutard-Cadet 2023 se singularise surtout par une exceptionnelle aromatique. Le nez est complexe et incroyablement marqué par un fruit frais, mûr et éclatant. La bouche est riche et juteuse, la fraîcheur tient l'éclat du fruit tout au long de la dégustation et révèle une grande gourmandise. Les finales sont longues et salines