

Château Le Souley-S^{te} Croix



Château Le Souley-Sainte Croix, Haut-Médoc, 2020 Haut-Médoc, Bordeaux, France



Château Le Souley-Sainte Croix, Haut-Médoc, 2020

Haut-Médoc, Bordeaux, France

« La vie est trop courte pour boire un mauvais vin » Paul Riffaud

PRÉSENTATION

La cuvée éponyme du Château Souley-Sainte Croix est un Haut-Médoc très plaisant et élégant avec une structure classique et des tanins souples, il ravira les amateurs de vin du Médoc.

TERROIR

Plantées sur des sols argilo-calcaire avec graves garonnaises, les vignes s'étendent sur un beau plateau de 20 hectares avec une coupe graveleuse et bien orientée d'un seul tenant. Les 5 autres hectares sont répartis sur 3 parcelles. Le vin est produit en appellation Haut-Médoc, entourée de célèbres voisins tels que Cos d'Estournel et Rothschild. Chaque parcelle a été plantée séparément en fonction des cépages ainsi elles peuvent être vendangées lorsque chacun atteint son point maximum de maturité.

À LA VIGNE

Les vignes, selon la tradition, sont basses (chaleur du soleil et chaleur des graves) à forte densité de plants à 8 333 pieds/ha avec les cépages typiques du médoc : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot et Cabernet Franc. L'âge moyen des vignes est d'environ 26 ans.

VINIFICATION

Une vinification traditionnelle avec cuvaison longue.

ÉLEVAGE

Élevage de 12 mois en barriques dont 1/3 sont des barriques neuves.

CÉPAGES

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Petit verdot

13.5 % VOL.

SERVICE

A servir entre 16 et 18° après décantation en carafe.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

ASPECT VISUEL

Particulièrement charmeur, ce Haut-Médoc est coloré et puissant avec une tendance rubis foncée aux reflets fuchsias.

AU NEZ

Des saveurs fruitées avec ce nez caractéristique d'épices et de sous-bois.

EN BOUCHE

Un vin puissant aux tannins présents mais charmeurs.

ACCORDS GOURMANDS

Un verre de Souley-Sainte Croix s'accordera à merveille avec une côte de boeuf, des grillades de veau, des brochettes d'agneau, du magret de canard ou même des terrines de volailles.

