

# Château Le Souley-S<sup>te</sup> 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.

