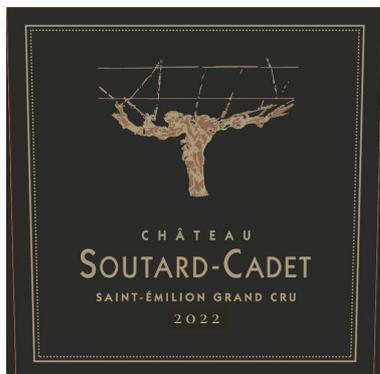


CHÂTEAU SOUTARD-CADET

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

MILLÉSIME 2022



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru

MILLÉSIME : 2022

PROPRIÉTAIRE : Famille LEFEVERE

VIGNOBLE :

Localité : Lieu-dit Au Cadet à Saint-Emilion

Superficie : 2.7 ha

Type de sol : Argilo-calcaire en coteau sud sur le plateau de Saint-Emilion

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE : Merlot : 85 %
Cabernet Franc : 10 %
Petit Verdot: 5%

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 40 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE :

- Les sols sont travaillés
- Les travaux en vert sont réalisés à la main (ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage)
- Pratique raisonnée de l'utilisation des produits phytosanitaires et utilisation d'engrais verts et de produits de biocontrôle dans un souci de protection environnementale
- Engagé dans la démarche SME et certifié HVE3.

VENDANGES : 100% manuelles. Le 21/09 pour les merlots et le 28/09 pour les cabernets francs et les petits verdots

RENDEMENT: 18hl/ha

VINIFICATION : tri par densimétrie. cuvaison de 28 jours, pigeage et fermentation malolactique en barriques.

CUVES : 90% en cuves Inox thermorégulées et 10% en barriques de 500 L en vinification intégrale .

ÉLEVAGE : Pendant 16 mois. 80% barriques neuves et 20% barriques d'un vin.

ASSEMBLAGE DU VIN : Merlot : 90 %
Cabernet Franc : 8%
Petit Verdot : 2%

DEGRE D'ALCOOL : 15% vol.

PRODUCTION ESTIMÉE : 4000 bouteilles

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Le vignoble du Château Soutard-Cadet a bénéficié de 2 atouts majeurs dans le contexte d'un millésime aux conditions extrêmes de chaleur et de sécheresse :

1) Son *terroir* d'argiles profondes sur calcaire. En effet, les pluies de novembre et décembre ont permis un rechargement de la réserve utile des sols argileux permettant une restitution au cours de la période végétative assurant une évolution plus lente de la maturité et le maintien de la complexité aromatique.

2) Ses *vieilles vignes*. Les vieux pieds mieux implantés dans les sols n'ont pas subi les dommages liés aux chaleurs extrêmes et ont produit des petits raisins concentrés mais aux équilibres parfaits.

Château Soutard-Cadet 2022 est un vin dense et profond dont les tanins sont très doux et soyeux.
Une gourmandise de fruit noir !

LA PROPRIÉTÉ

Cette petite pépite plantée de 2.70 ha de vieilles vignes, se situe en côte sud sur le plateau argilo-calcaire de Saint-Emilion. Il bénéficie d'un terroir exceptionnel, typique des grands vins de l'appellation.

Dans un souci de protection de l'environnement, l'utilisation des produits phytosanitaires est largement raisonnée. Le travail du sol, l'éviction des désherbants favorisent la vie du sous-sol et le respect de la biodiversité.

Les vendanges sont exclusivement réalisées à la main.

Les Châteaux Soutard-Cadet, Sansonnet, Moulin du Cadet et Villemaurine sont gérés selon la même philosophie et dans un souci d'excellence par une seule et même équipe.

En 2017, le vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale de niveau 3.

L'ensemble des vinifications et les assemblages sont supervisés par Jean-Philippe FORT.

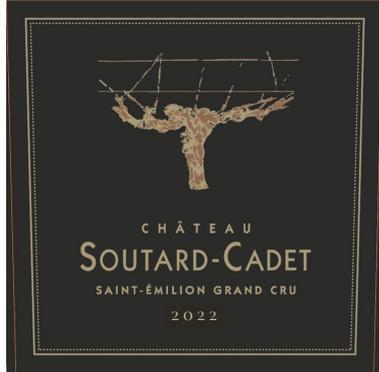


Château SOUTARD CADET

1, Sansonnet
33330 Saint-Emilion - FRANCE
Tél : +33(0)960 129 517
www.chateau-sansonnet.com
contact@chateau-sansonnet.com

CHÂTEAU
SOUTARD-CADET
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2022 VINTAGE



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru

VINTAGE : 2022

OWNER : Famille LEFEVERE

VINEYARD :

Locality : Saint-Emilion

Vineyard area : 2.70 ha

Soil type : Clay-limestone over the plateau of Saint Emilion

VINEYARD GRAPE COMPOSITION : Merlot : 85 %
Cabernet Franc : 10 %
Petit Verdot : 5%

AVERAGE AGE OF WINES : 40 years

CULTURAL METHODS :

- Tilled soils.
- All the tasks during the green period are hand made (disbudding, thinning out the leaves).
- Responsible use of phytosanitary products in an environmental protection approach.
- Engaged in an environmental management system and HVE3 certified

HARVESTING : : 100% by hand. On the 21st of September for Merlots and on the 28th of September for Cabernets Francs and Petits Verdots.

YIELD : 18 hl/ha

TYPE OF VATS : temperature controlled stainless steel vats and 500 L barrels for integral vinification.

WINE MAKING PROCESS : Selection by gravity and densimetric sorting, Pigeage and Malolactic fermentation in barrel.

AGEING : During 16 months. 80% new French oak barrels and 20% in French oak barrels (one wine)

BLEND IN WINE : Merlot : 90 % - Cabernet Franc : 8 % - Petit Verdot : 2%

ALCOHOL : 15% Vol

ESTIMATED PRODUCTION : 4000 bottles

CHARACTERISTICS OF THE VINTAGE

The vineyard of Château Soutard-Cadet benefited from 2 major assets in the context of a vintage with extreme heat and dryness conditions:

1) Its *terroir* of deep clay on limestone. Indeed, the rainfall in November and December allowed the useful reserves of the clay soils to be replenished, allowing a restitution during the vegetative period, ensuring a slower development of maturity and the maintenance of aromatic complexity.

2) Its *old vines*. The old vines, which were better established in the soil, were not damaged by the extreme heat and produced small, concentrated grapes with perfect balance.

Château Soutard-Cadet 2022 is a dense and deep wine with very soft and silky tannins.
A delicacy of black fruit!

THE ESTATE

This little nugget, planted with 2.70 hectares of old vines, is located on the south side of the clay-limestone plateau of Saint-Emilion. It benefits from an exceptional *terroir*, typical of the great wines of the appellation.

In order to protect the environment, the use of phytosanitary products is largely rational. Ploughing the soil and avoiding the use of herbicides encourages the life of the subsoil and respect for biodiversity.
The grapes are harvested exclusively by hand.

Châteaux Soutard-Cadet, Sansonnet, Moulin du Cadet and Villemaurine are managed according to the same philosophy and with a view to excellence by a single team.

In 2017, the vineyard was certified as High Environmental Value Level 3.

All the vinification and blending are supervised by supervised by Jean-Philippe FORT.

Château SOUTARD CADET

1, Sansonnet
33330 Saint-Emilion - FRANCE
Tél : +33(0)960 129 517
www.chateau-sansonnet.com
contact@chateau-sansonnet.com

