



CHÂTEAU VICTORIA

UN HAUT-MÉDOC CONFIDENTIEL



Château Picourneau 2016

Haut-Médoc

65% cabernet sauvignon, 25% merlot, 5% cabernet franc, 5% petit verdot

MILLÉSIME 2016 : La première partie de l'année a été très humide, provoquant des attaques de mildiou durant le printemps. L'été, très sec, a permis d'écarter les maladies et d'optimiser la croissance de la vigne, notamment grâce aux nuits fraîches. Les pluies mesurées de la deuxième moitié du mois de septembre ont été bénéfiques pour la vigne et ont permis une maturation lente et profonde des baies, ce qui est idéal pour le merlot mais aussi et surtout pour le cabernet sauvignon. Il en découle un millésime remarquable !

TERROIR : Sol de petites graves et sous-sol de calcaire.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vinification par parcelle séparée. Macération pré-fermentaire à froid durant 4-5 jours à 10-12° pour extraire et stabiliser les arômes du fruit. Fermentation alcoolique à 24-26° avec des cuvaisons de 3 semaines. Écoulement des jus de goutte pour fermentation malolactique en cuve. Sélection des vins de presse répartis selon 4 niveaux de qualité.

DÉGUSTATION : D'une robe cerise assez profonde, ce vin offre au nez, une belle palette aromatique de cassis, de griotte et de torréfié. La souplesse de l'attaque évolue vers un milieu de bouche équilibré et gourmand, qui termine sur une finale goûteuse et fraîche. C'est un vin agréable et facile à boire, idéal pour une consommation rapide.

ACCORD METS & VIN : Il accompagne parfaitement les viandes grillées, agneau, perdreau rôti.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

