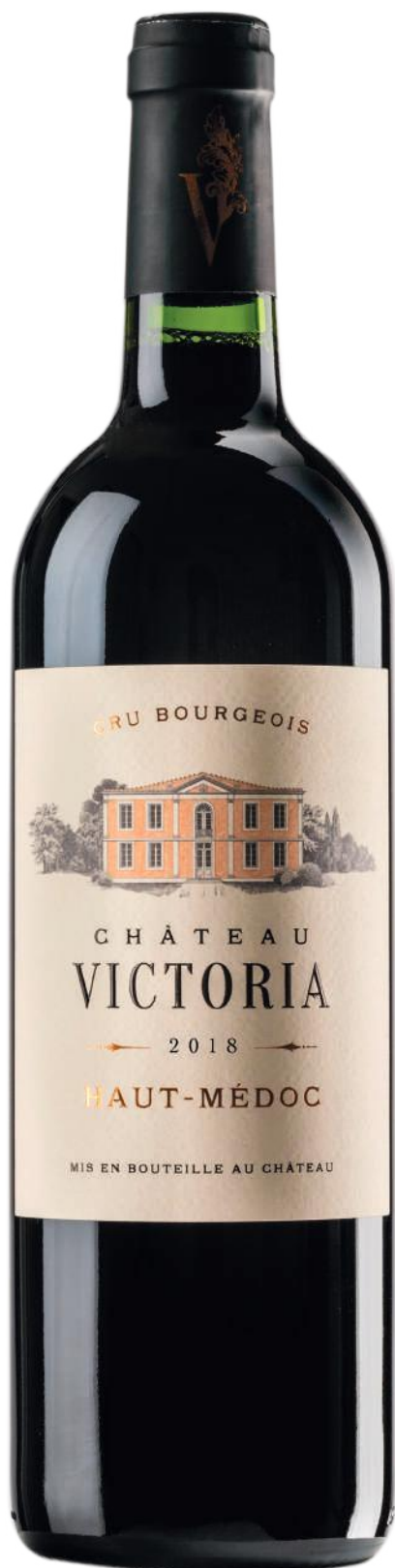


CHÂTEAU VICTORIA

UN HAUT-MÉDOC CONFIDENTIEL



Château Victoria 2018



Haut-Médoc

55% merlot, 45% cabernet sauvignon

MILLÉSIME 2018 : Un millésime marqué par la pluie dès l'hiver. Janvier a été plutôt doux et février froid. Le printemps a été particulièrement doux mais aussi pluvieux entraînant une certaine pression du mildiou heureusement sans grande incidence ici. Cette humidité ambiante a continué tout l'été. Des épisodes orageux et des pluies abondantes ont marqué juin et juillet. Finalement le mois de septembre, par sa sécheresse, permettra la pleine maturation des baies sous un stress hydrique modéré qui entraîna une vendange en quantité et de grande qualité.

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vinification parcelle. Macération pré-fermentaire durant 4-5 jours. Fermentation alcoolique à 22-24° avec des cuvaisons de 3 à 4 semaines pour conserver le fruit et la fraîcheur. Écoulement des vins de goutte pour la fermentation malolactique en cuve. Sélection des vins de presse répartis en barriques selon 4 niveaux de qualité. Élevage de 12 mois en barriques de chêne français dont 37% sont neuves.

DÉGUSTATION : Doté d'une robe profonde aux reflets violacés, Château Victoria 2018 révèle des parfums de fruits noirs puis des notes complexes d'épices, de cacao et de tabac. L'attaque est franche, la bouche riche et souple et la finale longue. Entre puissance et délicatesse, c'est un vin de garde assurément !

ACCORD METS & VIN : Se déguste sur du bœuf, du canard.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5°

