



CHÂTEAU VICTORIA

UN HAUT-MÉDOC CONFIDENTIEL



Château Victoria 2019



Haut-Médoc

65% merlot, 30% cabernet sauvignon, 5% petit verdot

MILLÉSIME 2019 : Millésime de contrastes climatiques extrêmes avec un hiver doux et un été très chaud et sec. Le mois d'août, marqué par des journées chaudes et des nuits fraîches entraîna une bonne maturation des baies et les pluies de septembre ont permis de vendanger des baies saines et à pleine maturité.

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 pourpre intense, Château Victoria 2019 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°

