



CHÂTEAU VICTORIA

UN HAUT-MÉDOC CONFIDENTIEL



La Croix de Victoria 2021



Haut-Médoc

75% merlot, 20% cabernet sauvignon, 5% petit verdot

MILLÉSIME 2021 : Le millésime 2021 à Bordeaux a été marqué par une météo difficile, avec des gelées printanières historiques impactant les rendements. Un printemps frais et humide, suivi d'un été instable, a accentué la pression sanitaire. La maturité des raisins a été hétérogène, nécessitant une vendange tardive. Heureusement, une belle arrière-saison a favorisé la maturation des cabernets. Les vins rouges sont frais, équilibrés, avec de beaux cabernets sur les meilleurs terroirs.

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vinification par parcelle séparée. Fermentation alcoolique à 22-24° avec des cuvaisons de 3 à 4 semaines. Écoulement des jus de goutte pour fermentation malolactique en cuve. Sélection des vins de presse répartis selon 4 niveaux de qualité. Élevage d'un an en cuve inox.

DÉGUSTATION : Ce vin à la robe rouge profonde révèle un nez séduisant de fruits rouges et noirs, enrichi de subtiles notes torréfiées. En bouche, il se montre rond, généreux et savoureux, porté par une belle fraîcheur en finale. Un vin de pur plaisir, accessible et délicieusement fruité.

ACCORD METS & VIN : Notre vin s'accorde à merveille avec des brochettes de bœuf mariné aux herbes, des côtelettes d'agneau grillées ou un travers de porc laqué au miel et aux épices douces. Il accompagne aussi très bien une salade tiède de légumes grillés ou un tian de courgettes et tomates, pour une alliance estivale, savoureuse et ensoleillée.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

