



CHÂTEAU VICTORIA

UN HAUT-MÉDOC CONFIDENTIEL



Château Picourneau 2021



Haut-Médoc

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

MILLÉSIME 2021 : Le débourrement a commencé en mars pour une floraison début juin. Un épisode de gel a eu lieu en avril ce qui a généré de légers dégâts. Le printemps et l'été ont été frais et peu ensoleillés avec une humidité omniprésente. Le cycle végétatif a été particulièrement long cette année et le stress hydrique limité. Le millésime est sur la fraîcheur avec des tannins soyeux et légers. Nous avons pu bénéficier d'une belle fin de saison pour laisser le raisin murir doucement et développer un équilibre aromatique optimal.

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 d'une robe rouge profonde exhale des parfums de fruits rouges et noirs ainsi que des notes torréfiées. La bouche est ronde et gourmande avec une finale fraîche. C'est un vin de plaisir immédiat, délicieusement fruité.

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

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

