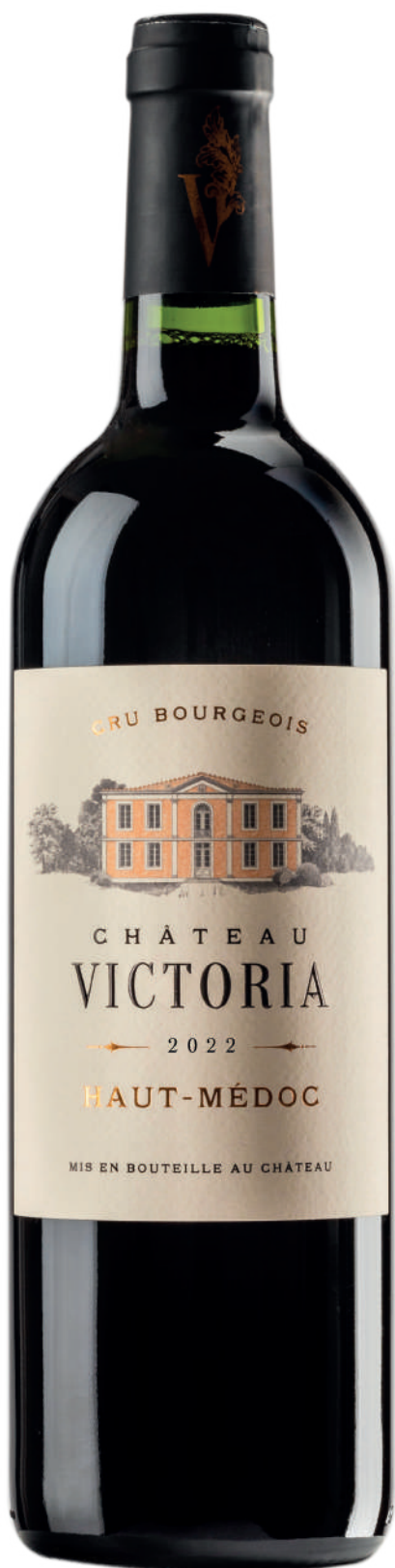




CHÂTEAU VICTORIA

UN HAUT-MÉDOC CONFIDENTIEL



Château Victoria 2022



Haut-Médoc

60% merlot, 35% cabernet sauvignon, 5% petit verdot

MILLÉSIME 2022 : Le millésime 2022 à Bordeaux s'inscrit déjà parmi les millésimes exceptionnels. Après un printemps sec et chaud, l'été a été marqué par deux vagues de chaleur et une sécheresse intense, partiellement compensées par des orages en juin. La véraison précoce et homogène a favorisé une concentration remarquable des raisins. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions idéales, garantissant une maturité optimale. Les vins rouges allient puissance, fraîcheur et finesse, avec des Merlots suaves et des Cabernets à la structure élégante.

TERROIR : Argilo-calcaire sur un socle caillouteux. La roche calcaire se trouve à seulement 50 cm de profondeur, ce qui permet un bon drainage des sols. Grâce à l'argile en surface, la vigne bénéficie d'une réserve en eau suffisante.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vinification parcelle. Macération pré-fermentaire durant 4-5 jours. Fermentation alcoolique à 24-26° 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 : Un millésime exceptionnel qui offre un vin dense et généreux. Le bouquet dévoile des arômes riches de mûre, de cerise à l'eau-de-vie et une touche d'épices douces. La bouche est ample, structurée, dotée de tanins soyeux et d'une fraîcheur étonnante malgré la chaleur de l'année. La finale est persistante, équilibrée et prometteuse d'un beau potentiel de garde.

ACCORD METS & VIN : Notre vin s'accorde à merveille avec un filet de bœuf grillé aux échalotes confites, un gigot d'agneau confit ou une joue de porc braisée aux épices douces. Il sublime également un gratin de polenta aux champignons sauvages ou un tajine de légumes d'automne au cumin, pour une alliance végétale chaleureuse et raffinée.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

