



# CHATEAU VICTORIA

UN HAUT-MÉDOC CONFIDENTIEL



## Château Picourneau 2020



### Haut-Médoc

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

**MILLÉSIME 2020 :** Un millésime marqué par des conditions climatiques extrêmes. Un hiver très doux a entraîné un débourrement précoce de la vigne accentuant ainsi les risques de gelées printanières. Après les vagues de froid du mois d'avril, la pluie s'est installée durablement dans la région. L'orage de la Pentecôte provoqua des pertes de récolte importantes. La pluie diminua peu à peu permettant une excellente floraison de la vigne. La période de chaleur des deux mois suivants ainsi que la pluie survenue lors des dernières étapes de la maturation des baies permis de récolter une vendange homogène et de qualité.

**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°

