



CHÂTEAU VICTORIA

UN HAUT-MÉDOC CONFIDENTIEL



Château Victoria 2017



Haut-Médoc

55% merlot, 45% cabernet sauvignon

MILLÉSIME 2017 : La douceur des mois de février et de mars ainsi que l'ensoleillement du début du printemps ont favorisé le développement de la vigne. Fin avril, de fortes gelées touchent le vignoble ce qui provoque la perte d'un quart de la production. Néanmoins, les températures s'adoucissent en mai et permettent une floraison rapide et homogène. Les chaleurs de juin sont également favorables à la croissance de la vigne. La récolte des merlots a du être anticipé au vu des fortes pluies de septembre. Les cabernets, à maturation plus lente, ont quant à eux profité du retour du beau temps de la fin septembre pour être vendangés dans de bonnes conditions.

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vinification parcellaire. Macération pré-fermentaire durant 4-5 jours. Fermentation alcoolique à 22-24° avec des cuvaisons de 3 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 20% sont neuves.

DÉGUSTATION : Ce vin d'une couleur profonde avec des reflets violacés dégage un nez ouvert et complexe. Les notes des fruits noirs se mêlent à la perfection avec les arômes de cacao et de vanille. La bouche est riche et chaleureuse, supportée par une structure puissante et en même temps charnue et souple. C'est un vin de caractère, qui propose à la fois force et finesse.

ACCORD METS & VIN : Se déguste sur du bœuf, du canard.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

