



Victoria II

Haut-Médoc 2013



Victoria II, second vin du Château Victoria exprime le travail de toute une équipe. Quand la maturité est là, viennent les vendanges et la vinification où le maître de chai prend toutes les précautions auprès de ses cuves afin qu'elles gardent toute la fougue et la chaleur de ces jeunes raisins aux notes de fruits rouges très expressives.

■ Assemblage

65% Cabernet Sauvignon Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc et 5% Petit Verdot

■ Vignoble

Sol argilo-calcaire légèrement sableux.
Densité de plantation: 6500 à 8200 pieds à l'hectare.
Rendement 36 hl/hectare
Âge moyen des parcelles : 35-40 ans
Taille : Guyot double

■ Vinification

Vinification par parcelle séparée
Macération pré-fermentaire à froid durant 4-5 jours à 10-12° pour extraire et stabiliser les arômes du fruit
Fermentation alcoolique à 24-26° avec des cuvaisons de 3 semaines.
Écoulement des jus de goutte pour fermentation malolactique en cuve
Sélection des vins de presse répartis selon 4 niveaux de qualité

■ Élevage

12 mois en barrique

■ Accords mets et vins

Il accompagne parfaitement viandes grillées, agneau, perdreau rôti.
À déguster vers 16°C

■ Production Annuelle

80.000 bouteilles (6,600 caisses)

■ Début des vendanges

3 octobre

Un printemps froid et tourmenté (couleur, millerandage et retard floraison), un été très ensoleillé malgré un peu de grêle et une maturation des fruits retardée.

Des dates de vendanges tardives avec des rendements excessivement faibles. La constance du soleil et l'absence de pluies estivales ont sauvé le millésime.

■ Informations techniques

Acidité: 3,55 g/l

pH: 3.45

Degré d'alcool: 12,5°

Pluviométrie: 780 mm