



CHATEAU VICTORIA 2016

Haut-Médoc Cru Bourgeois
55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon
Sol de petites graves et sous-sol de calcaire

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification parcelle. 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.

ACCORDS METS & VIN

Se déguste sur du boeuf, du canard.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16°C
POTENTIEL DE GARDE : 10 ANS

