



Château Victoria - Cru Bourgeois

2018

● Bordeaux

Haut-Médoc AOP

- **Format :**75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :** 14,5°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

55% Merlot,
45% Cabernet Sauvignon

Puissant et charpenté



Domaine

En Haut-Médoc à la limite de Saint-Estèphe, s'étendent les vignes du Châteaux Victoria, propriété de la famille Richard depuis 1989. Situées sur des parcelles argilo-sableuses de 20 hectares, la singularité de ce cru bourgeois tient à son terroir de petites graves. Un nom bien choisi pour ce château dont le style n'est pas sans évoquer la douceur de vivre et l'élégance de l'Angleterre d'antan. Depuis 2014, la famille bénéficie des conseils d'Eric Boissenot, œnologue réputé de nombreux crus classés du Médoc, pour faire progresser le cru tant en termes de viticulture que de vinification et d'élevage, etc.



Vinification

Une vinification soignée est réalisée en isolant chaque parcelle. La macération est longue et dure de 3 à 4 semaines, ce qui favorise la diffusion des tanins et l'extraction des arômes complexes de fruits rouges et de sous-bois. L'élevage est réalisé en fûts de chêne.



Dégustation

Ce vin est à la fois plein et structuré. On retrouve en bouche des tanins soyeux. Le nez est complexe de fruits mûrs, d'épices et de vanille.



Conseil de service

Servi à 17°C, ce vin s'appréciera sur des viandes rouges, une poule au pot, des légumes farcis, un grand gibier ou des volailles.