



Le Château Victoria, Cru Bourgeois, est situé au nord de Saint-Estèphe, sur la rive gauche de la Gironde. Il s'étend sur une vingtaine d'hectares, sur un sol de graves fines.

Vinification: Traditionnelle, avec un éraflage total de la vendange. La cuvaïson dure 3 semaines pendant lesquelles la macération est optimisée par de nombreux remontages.

Élevage partiel en barriques de chêne américain pendant 6 mois. Copeaux frais en vinification.

Dégustation: Joli nez de tabac blond, avec des notes tourbées. Il est soyeux en bouche, avec une finale sur des tanins bien tendus.

Cépage : 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Goût et saveur : Puissant et charpenté

Taux d'alcool : 13,5°

Allergène : Sulfites

Conseil de service

Servir à 16-18C°, avec une palombe rôtie, des aiguillettes de canard aux cèpes, une épaule d'agneau de lait au four, des côtes d'agneau aux herbes