

Château Petit Bocq 2014

Cru Bourgeois, Saint-Estèphe AC

France > Bordeaux > Saint-Estèphe

Garde :

3 - 10 ans

% Vol :

13.00°



Distinctions

Decanter - 88/100



Cépage(s) :

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Note de dégustation

Robe : Sombre, tourbillonnant dans les grenats aux reflets violacés.

Nez : Ses arômes s'épanouissent à l'aération en un bouquet toujours surprenant, conjuguant les accents orientaux des épices douces à la fraîcheur de la fraise.

Palais : Frais et puissant doté de tannins structurés et opulents. L'expression de l'unicité de Petit Bocq dans ses effluves floraux envoûtantes et insolites.

Accords mets-vin

Châtaignes, lapin, filet de bœuf en croûte, tournedos Rossini, gigot d'agneau aux pruneaux, magret d'oie, cantal, mimolette, saint-nectaire.

Terroir

Né en 1972, Petit Bocq doit son nom à une parcelle de vignes située au lieu dit Bocq, ainsi qu'à sa petite taille à l'époque d'à peine 2 hectares. Les vignes âgées de plus de 35 ans s'enracinent dans des alluvions graveleuses et bien drainées, parfois argileuses comme l'affectionne le Merlot.

Vinification

Fermentation alcoolique en petites cuves acier, fermentation malolactique de 30 jours en barriques, élevage de 12 mois en barriques de chêne provenant de forêts françaises de haute futaie dont un tiers de bois neuf

Œnologue(s)

Docteur Gaëtan Lagneaux