



## Fiche Technique

- Vignoble de 19 ha en 96 parcelles représentatives des terroirs de St-Estèphe
- Type de sol : graveleux-argileux-graves profondes
- Encépagement : 50% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot
- Âge moyen du vignoble : 38 ans
- Récolte : manuelle en cagettes avec tri rigoureux, du 30 septembre au 19 octobre 2016
- Vinification : traditionnelle en cuve inox thermo régulée (+ vinification intégrale en barrique)
- Élevage : 12 mois en barriques de chêne français grains fins (100%) dont 40% neuves avec un collage traditionnel au blanc d'œuf en fin d'élevage
- Assemblage : 50% Merlot- 48% Cabernet Sauvignon - 2% Petit Verdot
- Mise en bouteille : semaine du 25 juin 2018
- Production : 130.000 bouteilles
- Degré d'alcool naturellement obtenu : 13,5°
- Appellation : A.O.C. Saint-Estèphe
- N° de lot : L.PB16
- Dimensions étiquette : 90 x 95 mm  
Contre étiquette : 50 x 90 mm

Le Château Petit-Bocq 2016 décrit par Christophe Coupeuz, Œnologue, Directeur Œnocentres Pauillac.

”

*C'est un vin impressionnant que nous dévoile le Château Petit Bocq dans ce millésime exceptionnel.*

*Tout incarne la concentration, à commencer par sa robe noire, profonde, impénétrable.*

*Aromatiquement il a parfaitement dominé son élevage. Les délicates touches boisées sont de grande qualité.*

*Elles soutiennent un fruit magnifique et mûr.*

*En bouche, la gourmandise est incarnée par le gras et la sucrosité. En complément, une pointe acidulée apporte une fraîcheur digeste.*

*L'ensemble est construit sur une structure tannique solide et charnue. Le vin est harmonieux. Sa charpente reste douce et enrobée.*

*Petit Bocq 2016, c'est une valeur sûre pour la cave de demain.*

”



*Le Petit-Bocq 2016, un vin impressionnant dans ce millésime exceptionnel.*