



CHATEAU PETIT BOCQ

SAINT-ESTÈPHE
Appellation Saint-Estèphe d'origine contrôlée

2017

Grand Vin de BORDEAUX et du MEDOC
Cépages MERLOT, CABERNET SAUVIGNON et PETIT VERDOT
Récolté, vinifié, élevé et mis en bouteille au Château
Famille du Docteur GAËTAN LAGNEAUX

Fiche technique

- **Terroir** : graveleux argileux sur graves profondes.
- **Surface** : 19 ha 40 a en 96 parcelles représentatives des terroirs de Saint-Estèphe.
- **Encépagement** : Merlot 50 %, Cabernet Sauvignon 48 %, Petit Verdot 2 %.
- **Densité de plantation** : 8.500 à 10.000 pieds/hectare.
- **Rendement** : 48 hectolitres/ha.
- **Âge moyen du vignoble** : 38 ans.
- **Méthode culturale** : culture raisonnée sur des fondements traditionnels respectueuse de l'environnement. Travail du sol mécanique sans pesticide, effeuillage manuel.
- **Vendanges** : Manuelle en cagettes avec tri rigoureux. Du 18 septembre au 04 octobre.
- **Vinification** : traditionnelle en cuves inox thermo régulée (+ vinification intégrale en barriques).
- **Élevage** : 12 mois en barriques de chênes Français grains fins dont 40% neuves.
- **Collage** traditionnel aux blancs d'œufs en fin d'élevage.
- **Mise en Bouteille** au Château sans filtration, du 25 juin au 04 juillet 2018.
- **Degré** : 13%/Vol - **N° de lot** : L.PB17 - **N° FDA** : 19480328078

Le Château Petit-Bocq 2017
décrit par Christophe Coupez, Œnologue,
Directeur Œnocentres Pauillac.

”

Au premier regard, il donne le ton quant à sa haute concentration dans son habit noir aux reflets violacés.

Un parfum de chocolat révèle les facettes boisées de son élevage en barriques de chêne français.

L'attaque en bouche en impose avec une grande fraîcheur.

La salinité toujours présente est la signature de la complexité de ses terroirs.

Il réussit l'exploit de combiner tension et douceur. La première lui confère du relief, du volume. La seconde polit sa structure avec des tanins gras et soyeux.

D'une parfaite harmonie, Petit Bocq 2017 est fin, dense et digeste.

Sa belle persistance est soutenue par un caractère gourmand qui fait longtemps saliver.

Un grand vin issu d'un travail d'orfèvre dans des terroirs épargnés par les aléas de ce millésime.

L'image de la main de fer dans le gant de velours lui va...comme un gant.

”



*Le Petit-Bocq 2017,
Un grand vin
issu d'un travail d'orfèvre*