



C H A T E A U

**PETIT BOCQ**

S A I N T - E S T È P H E

Appellation Saint-Estèphe d'origine contrôlée

**2014**

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 LAIGNEUX

## Fiche technique

- Superficie : 19 ha en 96 parcelles représentatives des Terroirs de St-Estèphe (graveleux : 90%, calcaire et sablonneux : 10%)
- Assemblage : 50 % de Merlot Noir, 48 % de Cabernet Sauvignon et 2 % de Petit Verdot
- Culture : raisonnée sur des fondements traditionnels
- Vendange : cueillette à la main avec tri.
- Date de récolte : du 25 septembre au 18 octobre 2014
- Rendement : 48 hl/ha
- Élevage : 14 mois en barriques de chêne français
- Alcool : 13°
- Mise en Bouteille : à la propriété sans filtration
- Classement : AOC St-Estèphe, Cru Bourgeois

Le Château Petit-Bocq 2014  
décrit par Christophe Coupeuz, Œnologue,  
Directeur du laboratoire d'œnologie de Pauillac.

”

*La robe de «Château Petit Bocq 2014» est noire et limpide comme une nuit d'été. Elle brille de mille étoiles qui scintillent, telle une voie lactée.*

*Ses reflets Burlat annonce les arômes de chair de cerise fraîche qui s'expriment au nez.*

*Elles sont agrémentées de notes de feuille de tabac séchée, d'une pointe anisée, d'herbe fraîchement coupée et de cuir neuf.*

*A l'aération, truffe et poivre de Sichuan s'invitent au milieu des bois précieux en un bouquet exotique.*

*En bouche, l'équilibre est garanti par la fraîcheur caractéristique de ce cru.*

*Autour, tout n'est que douceur et onctuosité veloutée.*

*Des notes de sève, de bois chauffé, de muscade et de poivre apportent une touche suave à ce vin solaire.*

*La finale s'étire longuement sur le bâton de réglisse, comme une chaude journée estivale que l'on voudrait interminable.*

*Château Petit Bocq 2014, c'est l'été qui arrive !*

”

*Le Petit-Bocq 2014*

