



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

2015

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 LAQUIÈRE

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 16 septembre au 6 octobre 2015
- Rendement : 52 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 2015
décrit par Christophe Coupeuz, Œnologue,
Directeur Œnocentres Pauillac.

”

Une promenade en forêt.

La robe est très colorée, d'un grenat foncé aux reflets violacés comme s'habillent certains feuillages à l'automne.

De belles notes de noisette et d'amande enveloppent l'atmosphère.

Des senteurs de bois juste coupé se mêlent avec classe aux fruits secs.

L'attaque en bouche est fraîche comme le vent dans les branches.

Elle prend ensuite de l'ampleur et de la force, évoquant de majestueux chênes centenaires.

Le toucher est moelleux, comme un tapis de mousse sous le pas.

Il est onctueux, comme la chair du champignon qui s'y blottit.

Mais il reste vif et tonique, à l'instar des baies rouges qui tranchent sur le vert des feuilles.

Au coeur, ce vin est plein et charnu, comme le tronc des grands arbres qui montent vers le ciel.

La finale est tannique et veloutée à la manière du chocolat noir.

Elle est longue et conclut en apothéose la dégustation de ce très beau St-Estèphe.

”

*Le Petit-Bocq 2015,
Un très beau Saint-Estèphe*

