



## Fiche Technique

### Viticulture

- Appellation : St Estèphe en Haut Médoc - Membre de l'Alliance des crus Bourgeois
- Œnologues conseils : Éric Boissenot et Christophe Coupez
- Superficie : 19 ha • Types de sol : Graveleux-argileux-graves profondes
- Age moyen du vignoble : 38 ans
- Densité de plantation : 8500 pieds / ha
- Encépagement : 50% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot

### Œnologie

- Récolte : manuelle en cagettes avec tri rigoureux
- Vinification : traditionnelle en cuve Inox thermo régulée (+ vinification intégrale en barrique)
- Cuvaison : 1 mois
- Élevage : 100% en Barriques de chêne Français grains fins dont 40% neuves
- Durée de l'élevage : 14 mois avec un collage traditionnelle au blanc d'oeuf en fin d'élevage
- Mise en Bouteille semaine du 25 juin 2018 : sans filtration avant mise.

### Millésime 2016

- Date de récolte : du 30 septembre au 19 octobre 2016
- Assemblage : 50% Merlot- 48% CS - 2% Petit Verdot
- Degrés : 13.5°
- Production : 130.000 bouteilles (pas de 2eme vin)
- 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 Coupez, 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.*