CHÂTEAU PETIT-BOCQ 2012 - AOC Saint-Estèphe

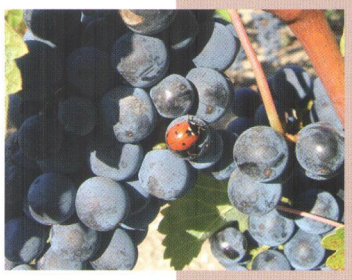
Le fruit d'Assemblages Équilibrés

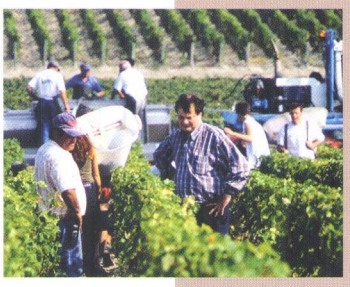
L'Originalité du vignoble de Petit-Bocq à Saint-Estèphe, "les 90 parcelles différentes qui le constituent".
Formant un ensemble de 19 hectares, cette mozaïque de vignes se répartit entre le nord de l'appellation (Saint-Corbian) et son extrémité sud (Cos).

Cette répartition sur un territoire étendu colore le vignoble d'une palette lumineuse de sous-sols nuancés. Les graves caractéristiques du Médoc dominent sur certaines parcelles, tandis que sur d'autres prédomine l'argile entre les graves; cette argile si typique de Saint-Estèphe, conférant aux sols cette densité unique, origine de la signature incomparable du vin de l'appellation.

Le Docteur Gaëtan Lagneaux, en homme exigeant, choisit délibérément de ne produire qu'un seul vin.

Le vin est produit pour moitié avec des raisins Merlot et pour l'autre moitié avec du Cabernet Sauvignon. La féminité et la rondeur du Merlot associées à la structure, aux tanins et aux accents masculins du Cabernet accompagnent l'assemblage vers une synthèse idéale,
une représentation parfaite
de l'appellation Saint-Estèphe.





« En 2012, sur cette terre que le Monde entier nous envie, le Médoc, je vous apporte la preuve que la Main de l'Homme peut maîtriser au delà des espérances le Don d'une Nature cette fois-ci plutôt capricieuse, vengeresse mais néanmoins généreuse, c'est votre palais qui vous en convaincra. »

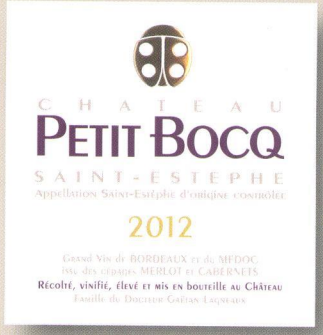
Gaëtan Lagneaux

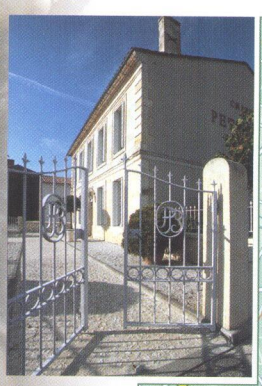
Le Château Petit-Bocq 2012 décrit par Christophe Coupez, Œnologue, Directeur au Laboratoire d'œnologie de Pauillac.

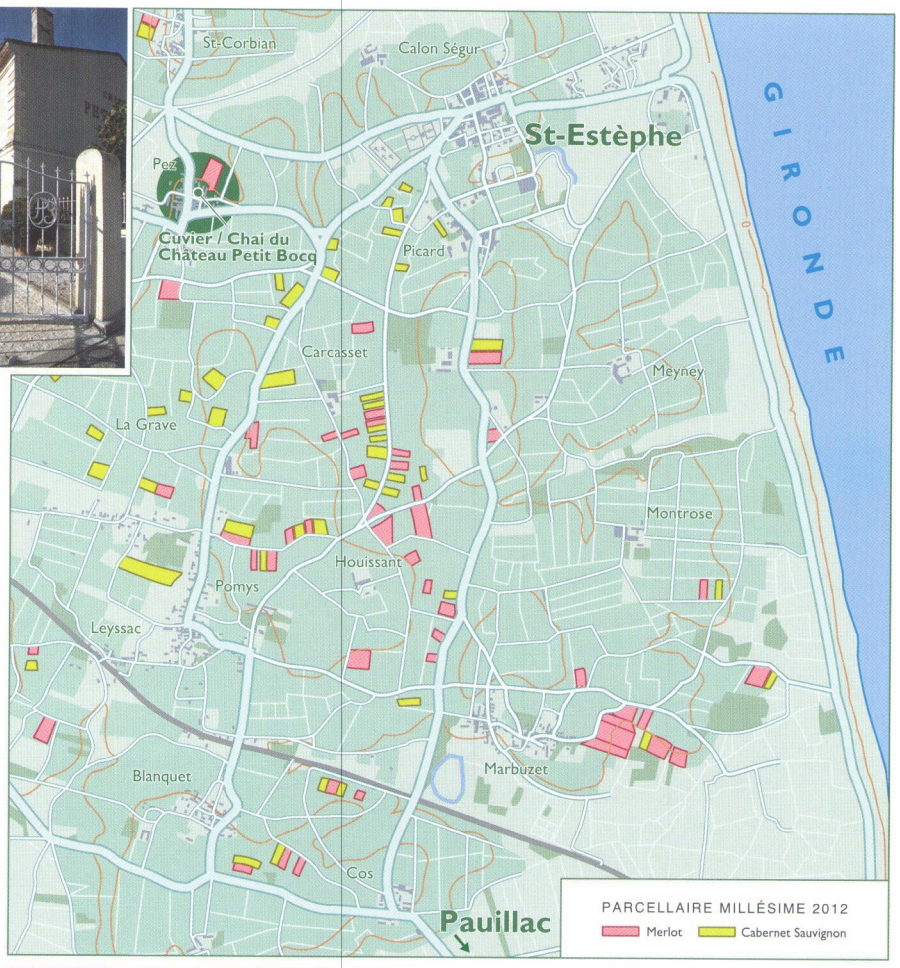
«La concentration est au rendez-vous: la robe de ce vin teinte le verre en noir violacé. L'œil ne la traverse pas. Déjà les effluves parviennent du verre. Des notes intenses d'arômes d'élevage dominent. Elles mêlent le tabac et le chocolat à une touche plus empyreumatique de bois brûlé. En bouche, nous retrouvons la fraîcheur habituelle de ce cru. Son attaque est souple, rafraîchissante. Les tanins sont denses, ils donnent de la chair à ce vin viril, aux épaules carrées. Ils roulent avec un toucher granuleux sur la langue, sans l'assécher. Reconnaissons qu'à ce stade, les tanins paraissent encore un peu stricts et ont besoin de se fondre. Mais quelques temps passés en bouteille viendront rapidement corriger cette petite austérité. En attendant, les amateurs de chocolat noir trouveront leur bonheur dans ce Saint-Estèphe. Jolie promesse, il se rappelle déjà à votre souvenir pendant de longues minutes.»

CHÂTEAU PETIT-BOCQ 2012 - AOC Saint-Estèphe

Grand vin de Bordeaux et du Médoc issu des cépages Merlot et Cabernet







Fiche Technique

Superficie vignoble : 19 ha.
90 parcelles représentatives des terroirs de Saint-Estèphe.

Terroirs : graveleux : 90%
calcaires et sablonneux : 10%

Cépages : Merlot Noir : 50%
Cabernet Sauvignon : 49%
Cabernet Franc : 1%

Age moyen des vignes : 37 ans

Densité de plantation : 8.000 à 10.000 pieds l'hectare.

Culture : Travail des sols, approche agronomique raisonnée.

Vendange : Cueillette à la main avec tri à la vigne et après égrappage.

Dates :
du 1er octobre 2012
au 16 octobre 2012

Rendement : 45 Hl / ha

Alcool : 13°

Vinification : Traditionnelle en barriques et en cuves inox thermorégulées. Macération pré-fermentaire à froid.

Elevage : 16 mois en barriques de chêne français dont 40% sont renouvelées à chaque millésime.

Mise en bouteilles
sans filtration.

Classement Officiel :
Cru Bourgeois
Médaille d'Or à Lyon 2014

Effectif salariés :
6 permanents et 45 saisonniers.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHATEAU
PETIT BOCQ
SAINT-ESTEPHE
www.petitbocq.com

Famille du **Docteur Gaëtan Lagneaux**
Philippe Mottes, *Régisseur*
T. +33 (0)5 56 59 35 69 - F. +33 (0)5 56 59 32 11
petitbocq@hotmail.com - www.petitbocq.com
3, rue de la Croix de Pez - F-33180 Saint-Estèphe

APPELLATION SAINT-ESTÈPHE D'ORIGINE CONTRÔLÉE
S.C. LAGNEAUX PROPRIÉTAIRE À SAINT-ESTÉPHE
MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ PAR LA SCEA LAGNEAUX-BLATON, SAINT-ESTÉPHE
PRODUIT DE FRANCE