



SAINT-ESTEPHE AOP - 2015
CHATEAU PETIT BOCQ

L'HISTOIRE ...

Le Château du Petit Bocq s'étend aujourd'hui sur 18 hectares et 50 parcelles différentes. L'histoire a commencé en août 1993 lorsqu'une famille belge, la famille Lagneaux, a décidé de s'investir dans la vigne et de s'installer au Chemin de Bocq pour s'approprier les 12 000 pieds de vignes existants.

LE VIN ...

Région : Bordeaux

Appellation : Saint-Estèphe Cru Bourgeois

Millésime : 2015

Couleur : Rouge

Cépage(s) : 50% Merlot, 48% Cabernet sauvignon, 2% Cabernet franc

Degré : 13%

Contenant : 75cl



Anecdotes ...

Ce Château a la volonté d'agir dans le respect de l'environnement, c'est pourquoi la rencontre avec les coccinelles dans les vignes est devenue une évidence ... La coccinelle est devenue l'emblème des étiquettes depuis 2003.

La superficie du Petit Bocq est de 19 hectares, en 96 parcelles de Saint-Estèphe, sur un sol à 90% graveleux et calcaire, sablonneux à 10%.

Les vendanges ont été réalisées en cueillette à la main avec tri, du 16 septembre au 6 octobre 2015. Il y a eu un rendement de 52 hectolitres par hectare. L'élevage s'est passé en barriques de chêne français pendant 14 mois.

LA DÉGUSTATION :

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

Nez : de belles notes de noisette et d'amande enveloppent le nez, des senteurs de bois juste coupé se mêlent avec classe aux fruits secs

Bouche : attaque fraîche, belle ampleur, puissance, soyeux, onctueux, mais vif et tonique à la fois

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température entre 16°C et 18°C (aérer avant pour entrevoir toute sa fraîcheur).

À consommer dès maintenant jusqu'à 10 ans.

À servir avec de l'agneau de lait de Lozère, fumé au foin de Crau, fine purée de carottes à l'anis vert et lard de Colonnata.

Ce Saint-Estèphe est un excellent Saint-Estèphe, un vin charnu, gourmand, une finale tannique, veloutée, et longue.