



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château Petit Bocq

Appellation : ST ESTEPHE

Cépage : 55 % Merlot - Cabernet Sauvignon - 45 % Cabernet Franc

Région : Bordeaux

Vinification : Vendanges manuelles Tri sur pieds et sur table. Macération pré fermentaire à froid. Fermentation alcoolique en cuve inox. Élevage de 12 mois en Barriques neuves (50 %)

Garde : Il peut être dégusté dès maintenant ou conservé entre 4 et 10 ans.

Dégustation : Robe profondément pourpre avec des reflets violets témoignant de sa fougue et sa tonicité. Un nez particulièrement intense, expression de jeunesse parfaitement préservée, un panier de fruits et de fleurs : cassis, banane, gelée de groseilles et confiture de mûres, effluves de lys. La bouche s'affirme dès l'attaque par sa plénitude et sa densité. Massive, sa structure fait rouler des tanins soyeux sous le palais ; puis les fruits rouges explosent. Ils rafraîchissent la finale qui s'étend longuement avec la gourmandise des tanins encore séveux. Un millésime distingué, qui est assuré d'un bel avenir.

Accords : Viandes rouges grillées ou en sauces. Fromages et desserts de fruits rouges.

Producteur : Sous la responsabilité d'une famille d'origine belge, ce Château réalisa son premier millésime en 1993. L'installation fût difficile car relativement récente sur le vignoble de Bordeaux. Les propriétaires furent inspirés par la rencontre de nombreuses coccinelles ayant trouvé refuge dans les vignes. C'est pourquoi ils ont décidé de s'inscrire dans une démarche raisonnée et respectueuse de la nature. La coccinelle est leur emblème depuis 2003.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com