Château Petit Bocq, Saint-Estèphe



Deze Saint-Estèphe, ontstaan uit de passie van een Belgische familie voor de terroirs van de Médoc, onderscheidt zich door zijn durf en finesse. Hij is afkomstig van 90 zorgvuldig geselecteerde percelen, waarvan sommige grenzen aan de grootste cru's van de appellatie, en combineert de kracht van de grindbodems met een zeldzame elegantie, wat resulteert in een intense en verfijnde smaakervaring. Een Cru Bourgeois die bewijst dat een wijn zowel toegankelijk als zeer complex kan zijn, perfect voor liefhebbers die op zoek zijn naar authenticiteit en karakter.

Oorsprong: De wijngaard van 19,4 hectare, verspreid over de beste terroirs van Saint-Estèphe, heeft voornamelijk grindachtige bodems met klei-kalkachtige nuances. Het oceanische klimaat, verzacht door de invloed van de Gironde, zorgt voor een langzame en homogene rijping van de druiven, waardoor de wijn zijn aromatische concentratie en minerale frisheid krijgt. Een mozaïek van percelen die een wijn met een groot karakter voortbrengt.

Druiven: 70% cabernet sauvignon, 25% merlot, 5% cabernet-franc

Vinificatie: De handmatige oogst, gevolgd door een dubbele selectie, garandeert een optimale kwaliteit van de druiven. De vinificatie in thermogeregelde roestvrijstalen tanks behoudt de puurheid van het fruit, terwijl de rijping van 12 tot 14 maanden in Franse eikenhouten vaten (waarvan 40% nieuw) diepte en complexiteit toevoegt. De traditionele klaring met eiwit en het ontbreken van filtratie vóór het bottelen benadrukken de authenticiteit en het bewaarpotentieel van de wijn, dat wordt geschat op 10 tot 15 jaar.

Degustatie: Zijn dieppaarse kleur onthult een explosieve neus van rijp zwart fruit (cassis, bramen), aangevuld met tonen van zoete kruiden, zoethout en een subtiele vleugje vanille, afkomstig van de rijping op eikenhouten vaten. In de mond verleidt hij met zijn frisse aanzet, zijn zachte tannines en een aanhoudende afdronk waarin aroma's van geroosterd eikenhout en gekonfijt fruit samenkomen. Een perfect evenwicht tussen structuur en rondheid.

Bewaarpotentieel: 15-20 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn past uitstekend bij hartige gerechten: een lamsrack met Provençaalse kruiden, een entrecôte à la bordelaise of een kaasplateau met gerijpte kazen zoals een 18 maanden oude Comté of een Roquefort. Serveer hem tussen 16 en 18 °C, zodat hij zijn volledige complexiteit kan ontplooien en de meest smaakvolle gerechten nog beter tot hun recht laat komen.

- Gebraden wilde eend.
- ...