

<http://www.petit-village.com/fr/content/vins-chateau-petit-village>



Château Petit-Village

Baies rouges, vanille, violette, truffe, épices...

Le style unique de Château Petit-Village

Il exprime l'alliance réussie entre Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Grâce au Merlot et au Cabernet Franc, le vin présente une complexité d'arômes, une finale longue et délicate. Le Cabernet Sauvignon apporte de la profondeur et une structure favorable au vieillissement.

Décantation : nous vous recommandons de décanter votre vin avant le service pour permettre au vin d'exprimer pleinement sa gamme aromatique. A déguster entre 17° et 19°.

2009

Powerful yet elegant wine with substance, a certain tension and great finesse. The colour is almost black, the bouquet boasts crisp, refined fruit, followed by immense length and that freshness that is so characteristic of the terroir of Château Petit-Village. Bottling date : May 2011.

in the press

This is sexy, with beautiful ripe fruit and spices. Full bodied, with focused fruit and a long finish.
Racy.**Class.**

92-95 - Wine Spectator - March/April 2010

Un velouté sans égal, d'une plénitude de constitution remarquable. Assurément l'une des **stars** du millésime.

19/20 - Le Top 100 Bettane & Desseauve - Les Echos Série limitée - Juillet 2010

TERROIR

Superficie : 10.5 ha au plus haut du plateau de Pomerol
Sol : graves profondes enrobées d'argiles légères et sableuses sur un sous-sol d'altos appelé crasse de fer
Encépagement : 75% Merlot, 18% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon

VIGNOBLE

Âge moyen des vignes : 30 ans - Densité de plantation : 5600 pieds/ha
Taille : Guyot simple et double

TRAVAUX À LA VIGNE

Vendanges vertes - Effeuillage - Vendanges manuelles en cagette de 30 kg

VINIFICATION

Cuves : thermo-régulées, en béton revêtu de résine époxy
Durée de cuvaison : 25 jours
Température de fermentation : 29° - 30°
Fermentation malolactique : partiellement en barriques

ELEVAGE

Pendant 15 mois environ, dans des barriques de chêne dont 60 à 70% de barriques neuves

Château Petit-Village

THE TERROIR

Area: 10.5 hectares at the very top of the Pomerol plateau
Soil: deep gravel with light, sandy clays over a subsoil of 'crasse de fer' (iron pan)
Grape varieties: 75% Merlot, 18% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon

THE VINEYARD

Average age of the vines: 30 years - Planting density: 5,600 vines/hectare
Pruning: single and double Guyot

WORK ON THE VINES

Crop thinning - Leaf removal - Hand-picking in 30 kg crates

VINIFICATION

Vats: temperature-controlled concrete lined with epoxy resin
Vatting: 25 days
Fermentation temperature: 29° - 30° C
Malolactic fermentation: partially in barrels

AGEING

Around 15 months, in oak barrels, with 60 to 70% of new barrels

Safra 2009. Prova no Château Petit-Village, Pomerol, Bordeaux em 29/09/2014.

