

<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'alios 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.*

