Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CHÂTEAU PETIT BOCQ, ST-ESTÈPHE

Producent :	Famille Lagneaux
Werelddeel:	Europa
Land:	Frankrijk
Appellatie:	St-Estèphe
Type wijn:	Rode wijn
Alcoholgehalte:	13%
Inhoud:	75cl
Druivenras(sen):	Merlot, cabernet sauvignon, petit verdot

Beschrijving:

Dit Château, in handen van de familie Lagneaux, situeert zich op de linkeroever van de Gironde.Hier worden krachtige Bordeaux-wijnen gemaakt op basis van cabernet sauvignon. Petit Bocq is hierop een uitzondering omdat de wijn gemaakt wordt van 50% merlot en 48% cabernet sauvignon. Het is de zachtheid van de mertlot die de stevige structuur van de cabernet in evenwicht countert en de wijn in evvenwicht houdt. Na de manuele pluk gist de wijn op inox waarna 12 maanden rijping op eiken vaten volgt. Alhoewel de wijnmaker slechts 50% nieuwe eik gebruikt ruiken we toch de mokka en toasty toetsen van de wijn in het glas. Maar het is vooral het fijne fruit dat domineert. De mond is fijn en evenwichtig met mooi geïntegreerde tannine. Meer info op www.petitbocq.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 18° bij een lamsfilet met champigons, een filet pure met pepersaus of na veroudering bij kaas.

Bewaartijd:

7-10 jaar

Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CHÂTEAU PETIT BOCQ, ST-ESTÈPHE

Producent : Famille Lagneaux
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: St-Estèphe
Type wijn: Rode wijn
Alcoholgehalte: 13%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Merlot, cabernet sauvignon, petit verdot

Beschrijving:

Dit Château, in handen van de familie Lagneaux, situeert zich op de linkeroever van de Gironde.Hier worden krachtige Bordeaux-wijnen gemaakt op basis van cabernet sauvignon. Petit Bocq is hierop een uitzondering omdat de wijn gemaakt wordt van 50% merlot en 48% cabernet sauvignon. Het is de zachtheid van de mertlot die de stevige structuur van de cabernet in evenwicht countert en de wijn in evvenwicht houdt. Na de manuele pluk gist de wijn op inox waarna 12 maanden rijping op eiken vaten volgt. Alhoewel de wijnmaker slechts 50% nieuwe eik gebruikt ruiken we toch de mokka en toasty toetsen van de wijn in het glas. Maar het is vooral het fijne fruit dat domineert. De mond is fijn en evenwichtig met mooi geïntegreerde tannine. Meer info op www.petitbocq.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 18° bij een lamsfilet met champigons, een filet pure met pepersaus of na veroudering bij kaas.

Bewaartijd:

7-10 jaar