

CHÂTEAU PETIT-VILLAGE

POMEROL

Millésime 2022

« Dans la continuité du renouveau de Petit-Village engagé avec les millésimes 2020 et 2021, ce merveilleux 2022 confirme le potentiel extraordinaire de ce terroir argileux d'exception. Très identitaire, il développe un bouquet aromatique très complexe à base de fruits rouges et noirs, de menthe, de réglisse et de violette. Le velouté de tanins est remarquable, avec du volume et une grande densité, il se dégage en fin de bouche une fraîcheur exceptionnelle, digne des millésimes d'anthologie. »
- Vincent Priou, Directeur Général



Assemblage :

65 % Merlot
28 % Cabernet Franc
7 % Cabernet Sauvignon



Rendement : 30 hl/ha
pH : 3.85
Degré : 14 %



Sol : Graves Argileuses
Superficie : 10,5 hectares
Age Moyen des Vignes : 55 ans
Altitude : Plateau de Pomerol 38m

Conditions Climatiques

Hiver : sec et plutôt doux

Printemps : chaud et sec avec une bonne amplitude thermique

Été : sec et chaud

Un millésime très précoce démontrant parfaitement la résilience de la vigne.



Débourrement
22 mars



Premières Fleurs
18 mai



Véraison
8 juillet

*2022 - Troisième année en conversion Bio

Vendanges



Sélection parcellaire et intra-parcellaire.
Vendanges séparées de tous les complants.



2 au 19
Septembre



Passage en chambre froide pour refroidir la vendange à 6°C.
Sélection et tris successifs : manuel à la parcelle, mécanique sous l'égrappoir et tri densimétrique, manuel sur table de tri.
Nouveauté 2022 : Tri densimétrique automatique afin de maintenir les exigences qualitatives

Vinifications



Vinifications parcellaires en petites cuves béton thermorégulées.
Macération pré-fermentaire à froid puis fermentation alcoolique.
Fermentation malolactique en barriques neuves pour les meilleures cuves de Merlot.



Élevage :
45% Barriques Neuves
5% en fut de 500L
6 Tonneliers Différents
18 mois

