

Château Petit Val

Rien n'arrête Petit Val... et plus particulièrement David LIORIT qui, fort d'une rencontre avec Jean-Louis et Olivia ALLOIN en 2014, s'engage dans l'aventure de cette propriété avec une énergie et une ambition folle. Une folie toute maîtrisée cependant avec une parfaite connaissance du terroir et de ses capacités à produire un grand vin sur les 6 hectares existants et l'acquisition de 6 hectares supplémentaires qui enrichissent la dimension parcellaire du vignoble, ses nuances de terroirs et donc de cépages.

En 2016, naissent les deux premiers millésimes très attendus de ce cru: Château Petit Val et Muse du Val, aux habillages identitaires et volontairement connotés d'une modernité peu habituelle sur cette appellation. Le Merlot et le Cabernet franc sont à part quasi égale et laissent une petite place au Petit Verdot dans l'assemblage de Petit Val. Muse du Val, cuvée prestige, complexe, élégante et onctueuse profite d'un terroir de coteaux argilo-calcaires et d'une exposition toute particulière.

L'amour des cépages ne s'arrête pas là puisque 30 ares de Riesling plantés en échelas profiteront à un Vin de France dès 2019 et le Malbec élevé en amphores devraient rentrer dans l'assemblage dès 2018. Château Petit Val n'a pas fini de nous surprendre ...

Œnologue-conseil : Stéphane Toutoundji

Vignoble en agriculture Raisonnée.

Château Petit Val

Saint-Emilion Grand Cru

Sol : Sablo-argileux / coteaux argilo-calcaires.

Encépagement : 70 % Merlot, 25 % Cabernet franc, 5 % Petit Verdot.

Elevage : 12 à 18 mois en fûts de chêne français.

Muse du Val

Saint-Emilion Grand Cru

Sol : Coteaux argilo-calcaires.

Encépagement : 50 % Merlot, 50 % Cabernet franc.

Elevage : 14 à 18 mois en fûts de chêne français.

« Une modernité peu habituelle sur cette appellation. »

Contact : David Liorit. Directeur, Vigneron.

Château Petit Val

Famille ALLOIN, propriétaires

2, Petit Val- 33 330 SAINT-EMILION – France

Tel. : +33 (0)5 57 24 70 86

info@chateaupetitval.com – www.chateaupetitval.com