



CÉPAGES

Cabernet Sauvignon,
Merlot, Cabernet Franc,
Petit Verdot

APPELLATION

Médoc - Cru Bourgeois

DEGRÉ D'ALCOOL

13% Alc/Vol.

TYPE DE SOL

Argiles sur dalle calcaire
superficielle
Argiles lourdes
carbonatées
Graves argilo-sableuses
profondes issus des
Terrasses alluviales

Château Patache d'Aux 2014

Médoc - Cru Bourgeois

La cuvée Château Patache d'Aux est un assemblage de Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot et Cabernet Franc, vinifié dans des cuves en béton brut thermorégulées puis élevé en barriques de chêne français. Ce vin est dense et structuré, dominé par le caractère argileux du Terroir de la propriété

VINIFICATION

Cuves en béton brut non revêtues de 75 à 175 hectolitres.

ÉLEVAGE

Entre 60 et 100% du vin élevé en barriques avec 1/3 de barriques neuves, 1/3 de barriques d'un vin, et 1/3 de barriques de deux vins ; entre 0 et 40% du volume élevé en cuve

Elevage entre 10 et 14 mois

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Belle évolution vers un rouge couleur brique.

Nez : Des notes de fruits accompagnées d'un boisé franc et complexe.

Bouche : Tanins souples et fondus. Ampleur et volume en bouche. Finale longue et harmonieuse.

ACCORDS METS-VINS

Ce vin accompagnera parfaitement un jarret d'agneau braisé au vin rouge, avec des oignons et des légumes-racines.

NOTES DE LA RÉCOLTE

Dates de vendanges 2014 : du 22 septembre pour les premiers Merlots au 10 octobre pour les derniers Cabernets Sauvignon.

RESSOURCES

www.antoinemoueix.com/