



CÉPAGES

Cabernet Sauvignon,
Merlot

APPELLATION

Médoc

DEGRÉ D'ALCOOL

13% Alc/Vol.

TYPE DE SOL

On trouve 3 types de sols sur le domaine : argiles sur dalle calcaire superficielle, argiles lourdes carbonatées, graves argilo-sableuses profondes issus des Terrasses alluviales.

Le Relais de Patache D'Aux 2015

Médoc

Le Relais de Patache D'Aux est le second vin du Château Patache D'Aux, issu d'une sélection parcellaire des vignes les plus jeunes, pour un profil fruité et plaisant. Il se distingue par son fruit et son harmonie.

VINIFICATION

Cuves en inox thermorégulées

ÉLEVAGE

pour 2015, 20% du volume des relais est élevé en barriques de deux vins, les 80% restant en cuve pour garder un bouquet aromatique sur le fruit frais.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin frais et gouleyant, facile à boire. Profil de vin fruité (fruit rouges) et peu tannique avec une très belle fraîcheur.

ACCORDS METS-VINS

Il s'accordera à merveille avec une viande rouge grillée à la plancha accompagnée de légumes d'été. Mais aussi avec des viandes plus fines comme de la pintade farcie aux champignons par exemple.

NOTES DE LA RÉCOLTE

Vendanges du 15 septembre au 1er octobre

RESSOURCES

www.antoinemoueix.com/