



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 2016

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 inox thermorégulées

ÉLEVAGE

2/3 du volume de Patache d'Aux est élevé pendant 14 mois en fût de chêne français en privilégiant les tonneliers qui favorisent une structuration du vin en épaisseur et longueur, (1/3 en barriques neuves, 1/3 d'un vin, et 1/3 de deux vins). 1/3 du volume de Patache d'Aux est resté en cuves pour un élevage sans bois et sans aération de façon à garder ce potentiel de fruit absolument fabuleux en 2016, avec un panel alliant du fruit frais au fruit cuit et témoignant de la diversité de nos Terroirs.

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

Viandes grillées, braisées, en sauce ou rôties

NOTES DE LA RÉCOLTE

Vendanges mécaniques avec tri embarqué au plus près de la maturité, contrôlée par analyse et suivis gustatifs de toutes les parcelles 2 à 3 fois par semaine. Sélection par conquet de réception vibrant, table de tri manuel de 3 personnes et trieur à rouleaux.

RESSOURCES

www.antoinemoueix.com/