



CÉPAGES

Cabernet Sauvignon,
Merlot, Cabernet Franc,
Petit Verdot

APPELLATION

Médoc - Cru Bourgeois

DEGRÉ D'ALCOOL

13% Alc/Vol.

TYPE DE SOL

Trois types de sols :
argiles sur dalle calcaire
superficielle compacte,
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

2016 est un millésime qui s'est avéré presque idéal dans le Nord Médoc et à Bégadan. Après un printemps et un été pluvieux, la canicule à frappé en juillet/aout. Le millésime est sauvé par 25mm de pluies tombées débuts septembre alors que la vigne peinait. Des raisins parfaitement sains ont pu être récoltés sur tous les terroirs du château à maturité optimale. Ce qui nous donne aujourd'hui un vin très puissant, frais et tannique. Un style médocain affirmé et une très grande élégance et finesse. La palette aromatique est complexe, autour du fruit frais et de la mûre (fruits noirs) et des notes épicées assez marquées. Le vin est centré, avec une attaque douce et élégante, un milieu de bouche dense et explosif et une finale longue, puissante et gourmande. Le boisé est déjà bien intégré et élégant, apportant du relief au vin.

ACCORDS METS-VINS

C'est un vin puissant qui accompagnera à merveille toutes les viandes grillées, braisées, en sauce ou rôties.

NOTES DE LA RÉCOLTE

Allergènes : contient des sulfites

Vendanges du 14 septembre au 15 octobre. Vendanges mécaniques avec tri embarqué au plus près de la maturité, contrôlée par analyse et suivis gustatifs de