



CÉPAGES

50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

APPELLATION

Médoc

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 Médoc Rouge 2017

Médoc

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 en béton brut
Elevage entre 10 et 14 mois

NOTES DE DÉGUSTATION

le 2017 révèle doucement la fraîcheur de son terroir et l'aromatique florale de son calcaire. Dans un style plus discret et élégant qu'en millésime solaire, le 2017 pourra être apprécié assez jeune, par la tendresse de ses tannins et son bouquet aromatique de fruits frais.

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/