



### CÉPAGES

Cabernet Sauvignon,  
Merlot

### 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.

## Les Chevaux de Patache D'Aux 2016

Médoc

Les Chevaux de Patache D'Aux est le Second Vin du Château Patache D'Aux; Il présente un profil plus fruité car issu des vignes les plus jeunes, pour un profil fruité et plaisant.

### VINIFICATION

Cuves en inox thermorégulées

### ÉLEVAGE

30% du volume a été mis en barriques de deux vins et 80% du volume est resté élevé en cuves pour garder le potentiel de fruit frais.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Chevaux de Patache d'Aux étonne par sa fraîcheur, sa souplesse et sa buvabilité. Structuré, avec une trame tannique douce qui rehausse les arômes de petits fruits rouges frais. Typique du Nord Médoc, il séduira tous les novices des vins de Bordeaux par son accessibilité, mais aussi les dégustateurs plus chevronnés par sa complexité et son rapport prix/plaisir exceptionnel.

### 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 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/](http://www.antoinemoueix.com/)