



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

Robe : Grenat.

Nez : Fruité et légèrement boisé.

Bouche : Ronde et séduisante.

ACCORDS METS-VINS

Viandes rouges, grillades, pizzas, fromages à pâtes
molles.

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/