



CÉPAGES

Cabernet Sauvignon,
Merlot, Cabernet Franc,
Petit Verdot

APPELLATION

Médoc - Cru Bourgeois

DEGRÉ D'ALCOOL

13,5% 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 2015

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

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
Elevage entre 10 et 14 mois

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur pourpre intense et profonde. Un nez sur des notes de fruits, accompagnées d'un boisé franc et complexe. En bouche, on retrouve une importante structure tannique souple et fondue, avec une complexité aromatique typique des vins du Nord-Médoc. Une finale longue et harmonieuse sur les tannins et l'aromatique de fruits noirs.

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

Vendanges mécaniques au plus près de la maturité, contrôlée par analyses 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. Vendanges du 15 septembre au 1er octobre.

RESSOURCES

www.antoinemoueix.com/