

CÉPAGES

Cabernet Sauvignon,
Merlot, caberbet franc

APPELLATION

Médoc

DEGRÉ D'ALCOOL

13% Alc/Vol.

TYPE DE SOL

On trouve 3 types de sols sur le domaine : argiles sur dalle calcaire superficielle, argiles lourdes carbonatées, graves argilo-sableuses profondes issus des Terrasses alluviales.

Le Relais de Patache D'Aux 2016

Médoc

Le Relais de Patache D'Aux est le second vin du Château Patache D'Aux, issu d'une sélection parcellaire des vignes les plus jeunes, pour un profil fruité et plaisant. Il se distingue par son fruit et son harmonie.

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

2016 est connu et reconnu comme une année exceptionnelle à Bordeaux. Tous les facteurs météorologiques étaient réunis pour obtenir des raisins sains et une maturité parfaite. A la cave il ne restait plus qu'à exprimer le potentiel du millésime. Ce vin, issu des parcelles de jeunes vignes du Château Patache d'Aux étonne par sa couleur rubis lumineuse et son nez de fruits rouges frais. En bouche le boisé parfaitement fondu apporte complexité et structure à une trame fruitée irrésistible. Ce vin séduira tous les novices 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 par des 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/

Allergènes : contient des sulfites