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.

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

Robe : D'une lègere couleur tuilé.
Nez : Expressif et complexe.
Bouche : avec des tannins suaves et une bonne longueur.

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 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