



Château Patache d'Aux

— France — Bordeaux

2016 a été un millésime presque idéal dans le Médoc. La palette aromatique est puissante et complexe, autour du fruit frais et de la mûre (fruits noirs) et des notes épicées assez marquées. Le boisé apporte du relief au vin, un style médocain affirmé et une très grande élégance et finesse.

Note de dégustation

Le château Patache d'Aux fut la demeure des descendants des comtes d'Armagnac en 1632. Pendant la Révolution Française il devint bien national et fut transformé en relais de Diligence, plus communément appelées patache. C'est de cet héritage historique, que le Château Patache d'Aux tient son nom.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Cabernet–Franc, Cabernet–Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Degré d'alcool	13 %
Potentiel de garde	7 à 10 ans
Couleur du vin	Rouge
Label	HVE

Allergènes	Contient des sulfites
Type de vin	Tranquille
Millésime	2016
Pays	France
Région	Bordeaux