



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 | Allergènes | Contient des sulfites |
| Degré d'alcool | 13 % | Type de vin | Tranquille |
| Potentiel de garde | 7 à 10 ans | Millésime | 2016 |
| Couleur du vin | Rouge | Pays | France |
| Label | HVE | Région | Bordeaux |