



Château Patache d'Aux

— France — Bordeaux

Un vin à la fois puissant et plein de fraîcheur ! Le millésime 2015 est caractérisé par ses arômes intenses de fruits noirs. Le nez se développe sur des notes de cassis accompagnées d'un boisé franc et complexe. En bouche, on retrouve des tanins à la fois très en place, mais aussi très souples et fondus, avec une belle complexité aromatique. La finale, longue et harmonieuse, signe un vin très charmeur. Le style très traditionnel des grands Médocs, avec une très belle élégance en prime❗

Note de dégustation

Référence médocaine depuis plusieurs siècles, le Château Patache d'Aux est intemporel ! Le Château fut la demeure des descendants des comtes d'Armagnac en 1632. C'est de cet héritage historique que le Château tient son nom. Aujourd'hui, les vignerons du château travaillent avec minutie et savoir-faire sur les terres prestigieuses du Médoc pour produire des vins d'excellence.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Degré d'alcool	13%
Potentiel de garde	10 à 15 ans
Couleur du vin	Rouge
Allergènes	Contient des sulfites

Type de vin	Tranquille
Millésime	2015
Pays	France
Région	Bordeaux