



Château Patache d'Aux

— France — Bordeaux

Un cru bourgeois qui marque les esprits par son aromatique de fruits noirs et d'épice, signe que le vin s'anoblit avec le temps. La bouche est souple et le vin reflète bien la minéralité, d'une manière assez droite jusqu'en fin de bouche. Les tanins se révèlent avec finesse. Un vin de bonne garde qui a encore quelques secrets à révéler.

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	13,5%
Potentiel de garde	10 à 15 ans
Couleur du vin	Rouge
Allergènes	Contient des sulfites

Type de vin	Tranquille
Millésime	2017
Pays	France
Région	Bordeaux