



Château Patache d'Aux

— France — Bordeaux

L'élevage en fût de chêne développe une palette aromatique complexe, autour des fruits noirs frais agrémentés de notes épicées. En bouche l'attaque est douce puis dense et explosive et la finale est longue et gourmande. Un boisé bien intégré et élégant, apportant du relief au vin.

Note de dégustation

Le Château Patache d'Aux fût la demeure des descendants des Comtes d'Armagnac en 1632. Pendant la Révolution Française il devint Bien National et fût 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

91/100

Jeb Dunnuck 91+ | James Suckling 91 |
Wine Enthusiast 90 | Vinous 90 | Jancis
Robinson 16,5+

Médaille D'Or

Concours Général Agricole

Fiche Technique

Cépage	Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon, Merlot
Degré d'alcool	14 %
Potentiel de garde	10 à 15 ans
Couleur du vin	Rouge
Label	HVE

Allergènes	Contient des sulfites
Type de vin	Tranquille
Millésime	2018
Pays	France
Région	Bordeaux