



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	Type de vin	Tranquille
Degré d'alcool	13,5%	Millésime	2017
Potentiel de garde	10 à 15 ans	Pays	France
Couleur du vin	Rouge	Région	Bordeaux
Allergènes	Contient des sulfites		