



Magnum Château Patache d'Aux

— France — Bordeaux

Un vin à la fois puissant et plein de fraîcheur ! Le millésime 2018 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.

Note de dégustation

Une excellente option à savourer lors d'une occasion spéciale ou pour enrichir une table bien apprêtée. Il serait intéressant de le décanter avant de le servir afin de libérer pleinement ses arômes et sa complexité en bouche.

Commentaires

Fiche Technique

| | | | |
|--------------------|--|-------------|------------|
| Cépage | Cabernet–Franc, Cabernet–Sauvignon, Merlot | Type de vin | Tranquille |
| Degré d'alcool | 13,5% | Millésime | 2018 |
| Potentiel de garde | 10 à 15 ans | Pays | France |
| Couleur du vin | Rouge | Région | Bordeaux |
| Allergènes | Contient des sulfites | | |