



Cuvée 300 ans

— France — Bordeaux

Un très grand millésime qui justifiait une édition limitée pour fêter les 300 ans du Château, né en 1720. Un vin dense et structuré avec beaucoup de fraîcheur. Les tanins sont fondus et apportent un équilibre harmonieux avec une aromatique éclatante sur des fruits frais et murs ainsi que des notes épicées. La finale est impressionnante de finesse et de longueur.

Note de dégustation

C'est sur les bords de l'estuaire de la Gironde et à 30 km de l'océan Pacifique que le Château Patache d'Aux étend ses vignes. Grâce à un climat océanique favorable et un assemblage savamment maîtrisé, cette cuvée 2018 est typique du Médoc, elle séduit par son élégance et sa finesse.

Commentaires

Fiche Technique

| | | | |
|--------------------|--|-------------|------------|
| Cépage | Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot | Type de vin | Tranquille |
| Degré d'alcool | 13% | Millésime | 2020 |
| Potentiel de garde | 5 à 10 ans | Pays | France |
| Couleur du vin | Rouge | Région | Bordeaux |
| Allergènes | Contient des sulfites | | |