



Château Patache d'Aux

LES CHEVAUX DE PATACHE D'AUX MÉDOC 2018

Les Chevaux de Patache d'Aux est le second vin du Château Patache d'Aux. Le vin est issu d'une sélection parcellaire pour un profil fruité et plaisant, plus adaptés aux accords mets-vins du quotidien.



CÉPAGE(S)

55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

VIGNOBLE

La majorité des parcelles sont établies sur un plateau calcaire superficiel avec fine couche d'argile (entre 20 et 50cm au-dessus de la dalle calcaire) et argiles calcaires profondes. 10ha de vignes établies sur des graves garonnaises à matrice argilo-sableuse en bordure d'estuaire.

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Vinification en cuves béton brut thermorégulées. Macération de 3 à 4 semaines. Pressurage pneumatique avec sélection des premières et secondes presses. Température : moyenne de 25°C. Remontages 2 fois par jour pendant 15 jours. Fermentation malolactique en cuve inox thermorégulées.

ÉLEVAGE

En cuves avec une faible proportion en barrique d'un ou deux vins, pendant 6 à 9 mois.

RAPPORT DE MILLÉSIME

Du 20 septembre au 12 octobre. Vendanges mécaniques, au plus près de la maturité, contrôlées par analyses et par des suivis gustatifs de toutes les parcelles, 2 à 3 fois par semaine.

DÉGUSTATION

Chevaux de Patache d'Aux étonne par sa fraîcheur, sa souplesse et sa buvabilité. Structuré, avec une trame tannique douce qui rehausse les arômes de petits fruits rouges frais. Il séduira tous les novices des vins de Bordeaux par son accessibilité, mais aussi les dégustateurs plus chevronnés par sa complexité et son rapport prix/plaisir exceptionnel. 2018, malgré une pression de mildiou importante au printemps, a été un très beau millésime dans le Nord du médoc.

ACCORDS

Il s'accordera à merveille avec une viande rouge grillée à la plancha accompagnée de légumes d'été. Mais aussi avec des viandes plus fines comme de la pintade farcie aux champignons par exemple.

LABELS ET CERTIFICATIONS

HVE3 and ISO 14001 depuis 2016

CONSEILS DE SERVICE

A servir entre 15 et 18°C de préférence.

