

CHÂTEAU PATACHE D'AUX

2018



Rachetez une bouteille
sur myvibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Quelle chance de pouvoir vous proposer ce mois-ci ce joli vin du Médoc. Récompensé pour son travail et sa qualité en 1932 avec les titres de Cru bourgeois, le Château Patache d'Aux vous propose une cuvée d'exception qui met en valeurs cette belle région qu'est le Médoc. Le nez est très fruité, et le vin a une belle structure avec des tanins présents, mais fondus. La finale est longue et harmonieuse, c'est pour nous la promesse d'une dégustation réussie.

TERROIR

Le vignoble du Château Patache d'Aux est situé au bord de l'estuaire de la Gironde, et à trente kilomètres de l'océan Atlantique. Cette localisation est idéale, en effet l'estuaire a déposé des graves sur le sol du vignoble, ces cailloux vont mettre la vigne à rude épreuve, elle sera contrainte de produire moins de raisins, qui seront donc plus concentrés et d'une qualité supérieure.

CÉPAGES

Cette cuvée du Château Patache d'Aux réunit les trois cépages traditionnels bordelais et intègre dans son assemblage le petit verdot. Ce cépage moins connu que ces confrères apporte de la structure avec de jolis

tanins, ainsi qu'une intensité aromatique développée notamment sur des notes de violette.



60% CABERNET SAUVIGNON
30% MERLOT
7% CABERNET FRANC
3% PETIT VERDOT

MILLÉSIME

Le millésime 2018 a mis les nerfs des viticulteurs à rude épreuve. En effet, des précipitations ont été présentes tout au long l'année ce qui a favorisé le développement de maladies telles que le mildiou. Finalement, les conditions climatiques se sont améliorées et deviennent optimales ce qui fait de 2018 une grande année.

UN VIN, UN DOMAINE



Le château Patache d'Aux fut la demeure des descendants des comtes d'Armagnac en 1632. Pendant la Révolution Française il devint bien national et fut transformé en relais de Diligence, plus communément appelées patache. C'est de cet héritage historique, que le Château Patache d'Aux 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.



TEMPÉRATURE :
entre 16°C et 18°C



CARAFAGE :
ouvrir juste
avant de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 202xxx

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



Framboise



Cerise



Rubis



Pourpre



Violet



Grenat



Tuilé

INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète
 ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits noirs, fruits rouges, épices, floral

ARÔMES :



cassis



mûre



sous-bois



vanille

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE :

faible nette intense

SUCRE :

sec tendre suave moelleux liquoreux

ACIDITÉ :

molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL :

maigre léger riche corsé alcooleux

TANINS : (QUANTITÉ)

léger présents abondants

TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN)

fins fondus fermes rugueux astringents

TEXTURE :

coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE:

absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE :

sucre acidité tanins gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Friand aux champignons
- Pressé de bœuf aux carottes
- Gouda au cumin
- Quarte-quart au pépites de chocolat

