

MEDOC Cru Bourgeois Supérieur Château Patache d'Aux 1/2 FLES

Château Patache d'Aux is een in België vrij bekende Médoc van voortreffelijke kwaliteit. Het heeft al een lange geschiedenis achter zich. Er wordt al sinds 1632 wijn gemaakt en behoorde ooit toe aan kardinaal Aux, een neef van paus Clemens V naar wie het beroemde wijnkasteel 'Pape Clément' is genoemd. Het is vroeger tevens een stopplaats geweest voor 'diligences' (een soort postkoets) die men hier 'pataches' noemt. Vandaar de naam en ook vandaag nog de afbeelding van de koets met witte paarden op het etiket. Het domein is sinds 1964 in handen van de huidige eigenaars, de familie Lapalu. Dit 43 hectare grote wijndomein is beplant met 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc en 3% Petit Verdot. De wijn verblijft 12 maanden op voor een derde nieuwe Franse eiken vaten. Krachtig en geconcentreerd kunnen deze goed gestructureerde wijnen in goede jaren makkelijk 10 tot 15 jaar rijpen. Het is niet verwonderlijk dat deze wijnen dan ook met de regelmaat van een klok médailles en onderscheidingen krijgen. Hij heeft een neus van mooi rood en zwart fruit en heeft een lichte houttoets. Zijn zachte tannines en genereus fruit maken hem harmonieus en nu al aangenaam om drinken. Schenk deze wijn op 17 à 18 graden en ontkurk hem indien mogelijk een uurtje of twee op voorhand of karafeer hem als hij nog jong is, zo'n 'luchtbad' zal hem alleen nog verbeteren. Een vaste waarde in Bordeaux!

Artikelnummer:	802HG
Land:	Frankrijk
Regio:	Bordeaux
Appelatie:	AC Médoc
Druivensort:	Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Merlot Petit Verdot
Alcohol:	13%
Rijping op vaten:	12 maand

MEDOC CRU BOURGEOIS SUP.Château Patache d'Aux 37,5cl.

Le Château Patache d'Aux est un médoc de grande qualité, assez bien connu en Belgique, qui peut s'enorgueillir d'une tradition déjà longue. Le domaine, qui produit du vin depuis 1632, a un jour appartenu au cardinal Aux, neveu du pape Clément V d'après qui a été nommé le château Pape Clément à Pessac Léognan. C'était aussi une halte des diligences, appelées "pataches" dans le Médoc. D'où le nom du château et la diligence tirée par des chevaux figurant sur l'étiquette du château. Depuis 1964, le domaine est aux mains des propriétaires actuels, la famille Lapalu. Le domaine, qui couvre 43 hectares, est planté de 60% de cabernet sauvignon, 30% de merlot, 7% de cabernet franc et 3% de petit verdot. Le vin séjourne 12 mois en fûts de chêne français, neuf pour un tiers. Puissants et concentrés, les vins de Patache d'Aux présentent une remarquable aptitude au vieillissement ainsi qu'une fraîcheur aromatique et une solide structure tannique dans certains millésimes, même après 10 ou 15 ans. Il n'est donc pas étonnant que ces vins obtiennent régulièrement médailles et distinctions. Il dévoile un beau nez de fruits rouges et noirs, finement boisé. Sa belle structure tannique et son fruité généreux en font un vin séduisant et harmonieux qui offre déjà beaucoup de plaisir à la dégustation aujourd'hui. Servir à 17-18 degrés. Un petit conseil : quand vous le dégustez jeune, débouchez la bouteille une heure ou deux à l'avance ou mettez-le en carafe pour l'aérer afin de savourer toute sa splendeur. Voilà une valeur sûre à Bordeaux!

N°:	802HG
Pays:	France
Région:	Bordeaux
Appellation:	AC Médoc
Cépage:	Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Merlot Petit Verdot
Alcohol:	13%
Vieillessement en fûts:	12 mois