

MEDOC Cru Bourgeois Supérieur Château Patache d'Aux

Château Patache d'Aux is een in België vrij bekende Médoc van voortreffelijke kwaliteit. Het heeft al een lange geschiedenis achter zich. Het is vroeger 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. 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 medailles 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! **Vertaling tekst in 'The Wine Advocate' Robert PARKER (90-92+/100):** "De Patache d'Aux 2019 heeft een diepe granaat-paarse kleur en komt uit het glas tuimelen met expressieve geuren van warme rode bessen, zwarte frambozen en cassis plus hints van rode rozen, Provençaalse kruiden en gerookt vlees. Het medium-bodied pallet zit boordevol helder, knapperig rood en zwart fruit, omlijst door korrelige tannines en gedurfde frisheid, lang eindigend met een sprong in zijn stap."

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

MEDOC CRU BOURGEOIS SUP.Château Patache d'Aux

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. C'était 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. 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! **Traduction du commentaire paru dans 'The Wine Advocate' Robert PARKER (90-92+/100):** "Le Patache d'Aux 2019 porte une robe pourpre profonde. Le nez développe des arômes exubérants de baie rouge, de framboise noire, de cassis avec un soupçon de roses rouges, d'herbes de Provence et de viande fumée. La bouche corsée développe des impressions de fruits rouges et noirs croquants, enrobés de tanins au grain très fin et d'une fraîcheur audacieuse, avec une finale qui s'étire en longueur."

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

