

2010 Château Patache d'Aux Cru Bourgeois Médoc 1,5L

Flot Cru Bourgeois er kendt som en af de bedste vine fra Médoc. Vinstokkene er plantet i meget ler-og kalkholdig jord med masser af småsten, hvilket er klassisk for Médoc.

Anbefalet til

Okse, Kalv, Vildt (fugle), Simreretter, Lam, Gris



Rødvin



Cabernet Sauvignon



Bordeaux



2010

Château Patache d'Aux er familiens flagskib, smukt beliggende i det Nordlige Médoc og dets historie går tilbage til middelalderen, hvor det ejedes af en adelsslægt fra Aux. Under revolutionen i 1789 blev slottet nationaliseret. Senere var slottet rasteplass for diligencer, hvilket ses på nutidens etiket. Familien Lapalu købte ejendommen i 1964. Siden er der blevet investeret massivt i renovation af marker og i moderne produktionsfaciliteter og slottet blevet kendt som en af de allerbedste vine fra Médoc.

Jordbunden er klassisk for det nordlige Médoc, meget ler-og kalkholdig med masser af småsten, druesammensætningen er 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot og 7% Cabernet Franc og 3% Petit Verdot.

Vinen lagres i over 12 måneder både på egefade, cementtanke og ståltanke. Patache d'Aux er en stærk og koncentreret vin, der kan lagre bemærkelsesværdigt godt og dens aromatiske friskhed og s

Informationer

Varenummer	26023310
Flaskestørrelse	Magnum 150 cl
Leveres i	Karton med 6 stk.
Region	Bordeaux
Druesammensætning	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Lagring	12 måneder på små franske egetræsfade (barriques). 30% nye.