



Château Patache d'Aux

Médoc

Descendants des Comtes d'Armagnac, les Chevaliers d'Aux, dont on trouve trace à Bégadan dès 1632, furent les premiers propriétaires du domaine. Saisi comme Bien National en l'an IV de la Révolution, il fut transformé en relais de diligences, plus connues en Médoc sous le nom de Pataches. Classé Cru Bourgeois en 1932, ce Château appartient à la famille Lapalu depuis 1964.

Puissants et concentrés, les vins de Patache d'Aux présentent une remarquable aptitude au vieillissement et il est toujours étonnant de remarquer la fraîcheur aromatique et la solide structure de certains millésimes après 10 ou 15 ans.

Superficie du vignoble :
45 hectares.

Production :
Patache d'Aux, 260 000 bouteilles.

Sol :
Argilo-calcaire avec sous-sol calcaire et caillouteux.

Encépagement :
60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 7 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot.

Densité moyenne de plantation :
8 500 pieds/hectare.

Age moyen des vignes :
35 ans.

Vinification :
En cuves bois, ciment et inox. Toutes les cuves sont thermo-régulées.
Cuvasions longues de l'ordre de 3 à 4 semaines.

Elevage :
En barriques de chêne merrain du centre de la France pendant 12 mois. (33 % de barriques neuves tous les ans).

