



La Patache

Médoc

Ce vin est issu de l'assemblage de la production d'un certain nombre de parcelles sélectionnées sur les différents vignobles des Domaines Lapalu. Dès le mois d'août, les chefs de culture apprécient l'évolution de la maturité de ces parcelles sous leur responsabilité et nous procédons ensuite à l'affectation définitive d'un certain nombre d'entre elles à la production de notre vin La Patache.

Le but est d'obtenir un Médoc moderne, souple et aromatique, aux tanins onctueux mais assez structuré pour garantir son évolution future.

Superficie du vignoble :

Sélectionnés par Les Domaines Lapalu, les vins qui entrent dans l'assemblage de notre Médoc « La Patache » sont issus exclusivement des propriétés de notre groupe familial. Les lots ont été sélectionnés pour leur complémentarité, dans le but d'élaborer un vin rond, souple et structuré, très aromatique et agréable à boire jeune.

Production :

100 000 bouteilles environ.

Encépagement :

85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot.

Vinification :

En cuves inox thermorégulées dans chaque château.

Elevage :

Elevage des lots dans leur château d'origine, pendant 16 mois, en cuves et barriques de chêne américain, avec rotation rapide des lots (3 à 6 mois).

Assemblage et mise en bouteilles :

L'assemblage final a lieu au printemps, un an après la vendange, sous la direction d'Olivier Sempé, directeur technique des Domaines Lapalu.

Il est réalisé par un prestataire de services sélectionné et contrôlé par les Domaines Lapalu. La mise en bouteilles est faite sous les mêmes conditions de contrôle.

