

Château Patache d'Aux

CRU BOURGEOIS
MÉDOC

CUVÉE FLORA



Portant le prénom de la fille cadette de Jean-Michel Lapalu, la cuvée Flora est la *version super-premium de Château Patache d'Aux*.

Elle se différencie par *élevage spécifique*, réalisé à partir d'une sélection des huit meilleurs tonneliers de la propriété: Ana Sélection, Berthomieu, Demptos, Nadalié, Remond, Saury, Marchive, Marsannay.

Deux barriques par tonnelier sont choisies selon des chauffés les plus adaptées au résultat final espéré:

- *Chauffés moyennes à cœur*, type bourguignonnes, pour des arômes légèrement toastés et très élégants avec des « prises de bois » suaves et délicates;
- *Chauffés plus fortes* qui marquent les vins en profondeur dans un premier temps avec des caractères type cellulose qui évoluent ensuite lentement vers des registres plus empyreumatiques et des notes de café et pain grillé.

L'élevage de la cuvée Flora dure 2 ans, à raison d'un soutirage tous les 6 mois et d'un ouillage régulier. A son issue, nous avons une palette aromatique très complète d'une barrique à l'autre; comme autant de nuances et d'expressions différentes d'un même terroir, celui de Château Patache d'Aux.

Chacun de ces caractères va apporter sa touche à l'assemblage final qui exprimera alors encore plus de complexité.

