

# Château La Patache



**A.O.C :** *Pomerol*  
**Propriétaire exploitant :** *SARL La Diligence*  
**Responsable :** *M. Philippe LAURET*

Date de reprise de la propriété : 1991      Production moyenne : 15 000 bouteilles  
Superficie : 3Ha 90a      Encépagement : Merlot 70% Cabernet Franc 30%  
Age moyen des vignes : 20 ans      Rendement moyen : 40 Hl/Ha  
Climat : Océanique      Sols /Sous sols : Argiles, Graves fines, Sables

Conduite du vignoble : Agriculture raisonnée, labour dans chaque rang, tous types de travaux en vert.

Vinification - Fermentation : Sélection parcellaire, Vendanges Manuelle, égrappage, table de trie, cuves inox thermorégulées, cuvaison de 12 à 25 jours, fermentations malolactiques des merlots partiellement effectuée en barriques neuves.

Elevage : 40% fûts neufs, 60% fûts d'un ou deux vin, d'une durée de 18 mois

## Note de dégustation :

La robe : D'un rouge grenat intense.

Au nez : Alliance de pruneaux, de réglisse.

En bouche : Assemblage complexe mélangeant le côté soyeux du bois avec l'harmonie des fruits noirs cuits et des épices.

Accords mets et vins : Accompagnera avec délectation, les viandes grillées ou en sauces, les gibiers ainsi que tout type de fromage.

Les « Pataches » étaient, au siècle dernier, ces carrioles à cheval qui servaient de diligence locale dans les campagnes. Après restauration, les écuries de cet ancien relais de poste abritent désormais un cuvier moderne et les chais.

L'appellation Pomerol, sur à peine 750 hectares de vignes, comporte le plus souvent de très petites propriétés. La Patache est caractéristique, avec son vignoble d'à peine 4 hectares qui présente l'originalité d'être réparti sur plusieurs du bon terroir de l'appellation, sur des sols allant des graves fines aux argiles.

C'est ce particularisme, allié aux soins méticuleux apportés à la vigne, puis à la vinification, qui donne au vin de la Patache son cachet et son originalité : un vin riche en couleurs, conjuguant à merveille corps, finesse et bouquet, à son optimum entre 8 et 15 ans.