

# BADINE

DE LA PATACHE



En 2011, Peter Kwok fait l'acquisition du Château La Patache en partenariat avec son fils Howard.

La Patache est un lieu-dit sur la nationale 89 (Bordeaux-Lyon), dont le nom évoque cette sorte de diligence qui passait là autrefois. En effet, « les pataches » étaient au XIX<sup>ème</sup> siècle, des carrioles à cheval qui servaient de diligence dans les campagnes.

Ainsi les bâtiments en pierre, qui sont d'origine, étaient en fait à l'époque, l'ancien relais de poste à l'entrée de Libourne.

La propriété compte 3,18 hectares répartie sur 9 parcelles allant de Clinet à Latour en passant par Montviel.

Les parcelles se trouvent sur des sols d'une grande variété et d'une grande complexité - terroir constitué de graves fines avec de la crasse de fer et un sous-sol argileux.

La Badine de la Patache est le fruit d'une sélection de différentes parcelles en partenariat avec des vignerons ayant la même philosophie qualitative.

La Badine est un nom synonyme pour la cravache (utilisée par le cavalier pour stimuler ou corriger son cheval), qui rentre parfaitement dans l'univers de la Patache.



**2016**

## **ASSEMBLAGE**

90% Merlot  
10% Cabernet Franc

## **VINIFICATION**

Gestion parcelaire des sols et du vignoble. Culture traditionnelle, taille en guyot simple et pliage à plat, travail sur les sols sous le pied de vigne, ébourgeonnage, effeuillage subtil en été et vendanges en vert si nécessaire afin de respecter les équilibres environnementaux.

## **ELEVAGE**

20% barriques  
pendant 12 mois

## **PRODUCTION**

5 000 bouteilles

## **DEGUSTATION**

Robe rouge rubis. Badine de La Patache révèle des notes de cerises et sous-bois sur le nez. Arômes de cerise, de fraise avec des notes de vanille, apportés par le léger vieillissement en fûts.

Belle longueur avec une finale savoureuse. Corps moyen et large, soutenue par des tanins soyeux qui le rend agréable même à ce jeune âge.

