

CHATEAU RECOUGNE

AOC Bordeaux Blanc

Proches du terre de Fronsac qui domine la Dordogne, les 100ha du vignoble s'étendent sur des pentes douces argilo-sablonneuses avec un sous-sol de crasse de fer.

Depuis 1938, 4 générations de la famille Xavier Milhade se sont succédées pour cultiver la vigne et élaborer les vins du Château Recogne.

Chacune a su apporter sa pierre à l'édifice en modelant le vignoble, l'entretenant, l'expérimentant, tout en respectant le terroir et son environnement.



TERROIR

Encépagement: Sauvignon blanc et sémillon

Type de sol: Silico-argileux

Vignoble et vinification:

- Macération pelliculaire de 12 heures
- Pressurage, débouillage à froid
- Fermentation à basse température
- Elevage sur lies fines

DEGUSTATION

Robe: Paille, reflets or

Nez: Pamplemousse, pomme verte

Bouche:

Vin sec et très fruité, avec une finale fraîche et acidulée

Accords: Apéritif, fruits de mer, poisson, ou viande blanche

Service: Servir frais, surtout en été