

CHATEAU RECOUGNE

Cuvée Carménère *AOC Bordeaux Supérieur*

Propriété familiale de 100 hectares depuis 1938 (4ème génération).
Suivi régulier et entretien du sol dans une démarche de viticulture raisonnée.

La Carménère, originaire de la région bordelaise, a disparu pendant la crise du Phylloxéra au XIXème siècle. Xavier Milhade a décidé d'en replanter au Château Recougne au début des années 2000, il est l'un des plus gros producteurs de la région. Ce cépage s'adapte parfaitement à l'évolution de l'environnement et plus particulièrement au réchauffement climatique.



TERROIR

Cette cuvée atypique avec plus de 85% de Carménère a été créée dans une volonté de mettre en avant ce cépage atypique et très charmeur. Son vin est riche, d'une belle brillance, tout en rondeur et en caractère. Apte au vieillissement, il peut être vinifié seul, mais accompagne remarquablement bien le merlot et le cabernet-sauvignon.

Vignoble et vinification:

- Vinification traditionnelle en cuves ciment et inox thermo régulées
- Remontages courts et réguliers pour une extraction douce des arômes
- Macération de 3 semaines
- Fermentation malolactique

DEGUSTATION

Robe: Rouge Carmin.

Nez: Epices douces, notes profondes de fruits frais, typicité très particulière au nez

Bouche: Attaque réglisse, milieu de bouche velouté, rond et fruité, tanins très fins. Belle palette aromatique

Accords: Viande rouge, viandes blanches cuisinées, fromages.

Service: Servir à 19-20°C