

CHATEAU RECOUGNE

Vieilles Vignes - Terra Recognita *AOC Bordeaux Supérieur*

Proches du tertre de Fronsac qui domine la Dordogne, les 100 hectares du vignoble s'étendent sur des pentes douces argilo-sablonneuses avec un sous-sol de crasse de fer. Composé majoritairement de Merlot, le vignoble comprend également du Cabernet Sauvignon, du Cabernet Franc et de la Carménère.

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:

47% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 20% Carménère

Type de sol: Silico-argileux

Vignoble et vinification:

- Sélection de nos meilleures parcelles de vieilles vignes de Merlot et Cabernet
- Vinification traditionnelle en cuves inox et ciment thermo régulées
- Remontage court et régulier après 3 semaines de macération

DEGUSTATION

Robe: Grenat profond

Nez: Fruits rouges

Bouche:

Régliše en attaque. Concentré, équilibré, avec des tanins de café torréfié. Boisé bien fondu, belle longueur en bouche

Garde: Très bon potentiel de garde

Accords: Viande rouge, gibier, gigot d'agneau, fromages de caractère

Service: Servir à température ambiante