

Proches du tertre 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. Composé majoritairement de Merlot, le vignoble comprend également du Cabernet Sauvignon, du Cabernet Franc et de la Carmenère.

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

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:** 78% Merlot, 12% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon, 2% Carmenère

**Type de sol:** Silico-argileux

### Vinification:

Vinification traditionnelle dans une combinaison de cuves inox thermoregulées et petites cuves en béton, adaptées aux parcelles de vignes qui vont y être vinifiées.

Minutieux et délicat, l'élevage de nos vins se fait toujours dans le respect du fruit : Remontage court et régulier, extraction douce, fermentation malolactique. Le bénéfice se trouve dans la rondeur, le volume, l'élégance et la puissance.

Nos vins sont embouteillés au minimum 2 ans après la récolte.

## DEGUSTATION

Un nez de fruits rouges, une structure profonde et puissante, des tanins soyeux, en font un flacon au contenu élégant, complexe et riche. Ces valeurs offrent à ce vin une excellente aptitude au vieillissement, telle que peut en témoigner notre cave de vieux millésimes, qui garde toute sa fraîcheur.

**Garde:** Grand vin de garde

### Accords:

viande rouge, gibier, gigot d'agneau, fromages de caractère

**Service:** Servir à température ambiante (≈ 18°C)