

CHÂTEAU *Recougne*

Cuvée CARMENERE

AOC BORDEAUX SUPERIEUR



Weinbauggebiet auf über 90 Hektar in der Nähe von Fronsac, 5 km von Pomerol entfernt.

Familienbetrieb seit 1938 (4. Generation)

- Boden tonhaltige Kieselerde auf Eisenschlacke; Ausrichtung Süd/Süd-Ost

- Regelmäßige Betreuung des Bodens in einem Weinanbau mit Bekämpfung kurz vor Erreichen der Schadensschwelle

Carmenère stammt aus der Region von Bordeaux und verschwand während der Reblaus Krise im 19. Jahrhundert. Xavier Milhade entschied sich dazu, sie im Château Recougne Anfang 2000 erneut zu pflanzen und ist heute eine der größten Erzeuger der Region. Diese Rebsorte passt sich perfekt der Umweltentwicklung und besonders der globalen Erwärmung an.

Dieser untypische Jahrgang mit über 85% Carmenere wurde mit dem Willen kreiert, diese absolut untypische und sehr charmante Rebsorte in den Vordergrund zu bringen. Der Wein ist kräftig mit einem schönen Glanz, rund und mit Charakter. Für die Reifung geeignet, kann er alleine gekeltert werden, ist aber ein ganz bemerkenswerter Begleiter des Merlot und Cabernet-Sauvignon.

- Traditionelles Keltern in wärmereregulierenden Ziment- und Edelstahlbehältern

- Kurzes und regelmäßiges Umfüllen, für eine sanfte Extraktion der Aromen

- 3 Wochen Einmäschen

- Apfelmilchsäuregärung

Farbe: Karminrot

Nase: Milde Gewürze, tiefe Note von frischen Früchten, typisch und sehr besonders in der Nase

Zunge: Lakritze, auf der Zunge weich, rund und fruchtig, sehr feine Tannine. Hübsche aromatische Palette

Zusammenspiel: Rotes Fleisch, weißem zubereitetem Fleisch, Käse

Service: Servieren bei 19-20°C

2014 : Médaille d'Or Lyon 2016

2011 : Médaille d'Or Lyon 2013

