

CHÂTEAU *Recougne*

Xavier Mithade
VIGNOBLES

BORDEAUX BLANC



- Vigneto di 70 ha esposto a sud
- A 5 km da Pomerol, vicino a Fronsac
- Terreni argillosi con presenza di ferro

- 50% Sauvignon Blanc
- 50% Sémillon

- Macerazione sulle bucce per 12 ore
- Fermentazione a bassa temperatura
- Invecchiamento sui lieviti

Colore: giallo paglierino

Naso: Pompelmo e mela verde

Palato: secco e fruttato, con finale fresco e bella acidità

Consigliato: da solo come aperitivo, con frutti di mare, pesce e carni bianche

Stampa e premi:

2012



Medaglia d'Argento Concours de Lyon 2013

2011



Medaglia di Bronzo Decanter WWA 2012

2010



Medaglia d'Argento Challenge International du Vin 2011



Château Recougne



Sauvignon Blanc



Il vino viene filtrato



Aromi di pompelmo



Aromi di mela verde