

Milhade
1938
SIGNATURE DE GRANDS VINS

Château Recougne

BORDEAUX BLANC

- **Vignoble de coteaux**
- Proche de Fronsac, à 5km de **Pomerol**
- Sol **silico-argileux** sur tapis de crasse de fer
- Suivi régulier et entretien du sol
- Exposition Sud/Sud-Est



Le Château Recougne

- Cépage **Sauvignon Blanc**



Raisin Blancs de Sauvignon

- Macération pelliculaire de 12 heures
- Pressurage, débouillage à **froid**
- **Fermentation à basse température**
- Elevage sur lies fines



Filtration du Vin Blanc

Robe: Paille, reflets or

Nez: Pamplemousse, pomme verte

Bouche: Vin sec et très fruité, avec une finale fraîche et acidulée

Accords: Apéritif, fruits de mer, poisson, ou viande blanche

Service: Servir frais, surtout en été



Arômes de Pamplemousse



Arômes de Pomme Verte

