

Château Recougne

BORDEAUX SUPERIEUR

Milhade
1938
SIGNATURE DE GRANDS VINS



- **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

- **77% Merlot**
- 14% Cabernet Franc
- 9% Cabernet Sauvignon

- **Vinification traditionnelle** en cuves ciment et inox thermorégulées
- Remontages courts et réguliers
- Macération de 3 semaines
- Elevage en cuve et en **fûts de chêne**

Robe: Rubis profond

Nez: Fruits rouges

Bouche: Attaque **réglissée**. Vin concentré, équilibré, aux tanins fins type **café grillé**

Garde: **Grand vin de garde**

Accords: Viande rouge, gibier, gigot, fromages de caractère

Service: Servir à température ambiante



2002

Médaillé d'Argent Bruxelles



1999

Médaillé d'Or Bruxelles



1998

Médaillé d'Argent Bourg



Le Château Recougne



Le Vignoble du Château Recougne



Verre de vin du Château Recougne



Arômes de Réglisse



Arômes de Mûres



Arômes de Cassis