

CHÂTEAU RECOUGNE

Bordeaux Blanc AOC

Château Recougne est la propriété familiale historique de la famille Milhade depuis 1938, gérée aujourd'hui par Marc et Elodie Milhade, frère et sœur. Ils représentent la 4^{ème} génération, mettant tout en œuvre autour du savoir-faire familial, d'une viticulture durable et d'un équipement technique de qualité. Proches du tertre de Fronsac qui domine la Dordogne, les 100 hectares du vignoble s'étendent sur des pentes douces argilo-sablonneuses avec un sous-sol de crasse de fer. La propriété a toujours élaboré des vins blancs et compte aujourd'hui 10 hectares plantés de Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris et Sémillon.

www.chateau-recougne.fr



CERTIFIÉ HVE3

DEGUSTATION

Un vin blanc rafraîchissant et vif dont le processus d'élaboration permet de préserver les arômes délicats des Sauvignons et du Sémillon. Le vin est bien équilibré entre les notes de pommes vertes, d'agrumes et de fruits tropicaux. Il présente une belle structure, ronde en bouche et relevée par une finale citronnée.

POTENTIEL DE GARDE

À consommer dans ses jeunes années

SERVIR À 4-6°

ACCORD PARFAIT

Apéritif, fruits de mer, poisson, fromages de chèvre



VIGNOBLE

SUPERFICIE POUR CE VIN 10 hectares

TERROIR *Silico-argileux*

AGE MOYEN DES VIGNES 20 ans

MODE DE CONDUITE *Raisonnée*

VENDANGES *Mécaniques*

VINIFICATION

CUVIER

Vendanges matinales. Raisins pressés à froid dès leur entrée au chai puis fermentés dans des cuves en inox thermorégulées. Mis en bouteille dans les 4 à 5 mois suivant la récolte.

ASSEMBLAGE

35% Sauvignon blanc

35% Sauvignon gris

30% Sémillon

“

À PROPOS DE CE VIN

« Un vin très fruité, à la finale rafraîchissante et acidulée. »

Elodie & Marc Milhade



XAVIER
MILHADE
VIGNOBLES

XAVIER MILHADE WINES – SAS SAMAZEUILH

1 Route de Savignac, 33133, Galgon | info@xm-wines.com | +335 57 50 33 43 | www.xavier-milhade-wines.com