

CHÂTEAU RECOUGNE

CUVÉE TERRA RECOGNITA

Bordeaux Supérieur AOC

À travers cette nouvelle cuvée née avec l'emblématique millésime 2015, la 4ème génération de la famille, représentée par Elodie et Marc a voulu rendre hommage à l'histoire familiale et au savoir-faire transmis depuis 1938. Comme un retour aux sources, ce projet retrace les origines du Château Recogne fondé par leur arrière-grand-père.

Elodie et Marc ont orienté leur travail et leurs recherches sur les parcelles d'origine de la propriété dont la géologie particulière est unique : sous-sols d'argiles bleues chargées de crasse de fer. Ces parcelles mêmes qui sont les plus anciennes plantées sur la propriété et dont les récits des archives familiales retrouvées relatent des qualités exceptionnelles.

www.chateau-recogne.fr

DEGUSTATION

Un Bordeaux Supérieur à la personnalité affirmée qui marie élégance, fraîcheur, opulence et velouté du Merlot. Très dense, il révèle des tanins soyeux soulignés par un léger boisé fondu et une grande persistance aromatique en bouche.

POTENTIEL
DE GARDE 10-40 ans

SERVIR À 16-18°

ACCORD PARFAIT
Viandes rouges grillées, gibiers,
fromages de caractère



“

À PROPOS DE CE VIN

A travers ce vin signature, nous cherchons à mettre en valeur les caractéristiques de notre terroir d'origine.

Elodie & Marc Milhade



CERTIFIÉ HVE3

VIGNOBLE

SUPERFICIE POUR CE VIN 2 hectares
TERROIR *Argiles bleues et crasse de fer*
AGE MOYEN DES VIGNES 45 ans
MODE DE CONDUITE *Raisonnée*

VINIFICATION

CUVIER

Vinification traditionnelle associant des cuves inox thermorégulées et des petites cuves en béton, adaptées aux parcelles. Extraction douce dans le respect du fruit : tri sélectif de la vendange, macération, remontages courts et réguliers, fermentation malolactique.

ELEVAGE

Elevage en barrique : proportion variable en fonction des millésimes.

Depuis 2020, élevage complété par des amphores, afin d'aller plus loin dans la recherche d'authenticité et la mise en valeur des raisins issus de ces parcelles.

ASSEMBLAGE

Majorité de Merlots issus des parcelles d'origine

Une bouteille unique, en édition limitée, cirée à la main



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