

CHÂTEAU *Recougne*

BORDEAUX BLANC

Xavier Mithade
VIGNOBLES



- Weinanbaugebiet
 - Nähe Fronsac, 5 km von Pomerol
 - Boden tonhaltige Kieselerte auf Eisenschlacke
 - Regelmäßige Weiterverfolgung und Bodenpflege
 - Ausrichtung Süd/Süd-Ost
- Rebsorte: **Sauvignon Blanc**, Sémillon
- Hülsenmischung von 12 Stunden
- Auspressen, kaltes Ausschlämmen
- Gärung bei niedriger Temperatur
- Reifung auf feiner Hefe

Farbe: Strohfalten, Goldreflexe

Nase: Pampelmuse, grüner Apfel

Zunge: Trockener und fruchtiger Wein mit einem frischen und einem leicht sauren Abgang

Zu genießen mit: Aperitif, Meeresfrüchte, Fisch oder weißem Fleisch

Service: Kalt servieren vor allem im Sommer

2015 : Medaille Oscars Bordeaux 2016



Le Château Recougne



Raisin Blancs de Sauvignon



Filtration du Vin Blanc



Arômes de Pamplemousse



Arômes de Pomme Verte