

CHÂTEAU RECOUGNE

CUVÉE CARMENERE

Bordeaux Supérieur AOC

Depuis le début des années 2000 Xavier Milhade, 3^{ème} génération de la famille, père de Marc et Elodie, a introduit un cépage atypique au Château Recogne: la Carménère. Ce Cépage a été abandonné à Bordeaux à la fin du 19^{ème} siècle après la crise du phylloxéra et a été remplacé par le Merlot et les Cabernet aux rendements plus prometteurs. Cette variété a pourtant ses atouts : elle produit des vins aux degrés alcooliques bas (très intéressant pour les années chaudes) et aux notes aromatiques très épicées. Château Recogne est aujourd'hui l'un des seuls à produire une cuvée dédiée à ce cépage auquel est associé un léger pourcentage de Merlot.

www.chateau-recogne.fr

DEGUSTATION

Cuvée atypique et très charmeuse. Une robe rouge Carmin. Un nez d'épices douces et de notes profondes de fruits frais. Une attaque réglissée et une grande finesse tout au long de la dégustation. Un vin très féminin.

POTENTIEL

DE GARDE 5 ans

SERVIR À 16-18°

ACCORD PARFAIT

Tapas, charcuterie, apéritif



CERTIFIÉ HVE3

VIGNOBLE

SUPERFICIE POUR CE VIN 2hectares

TERROIR *Silico-argileux*

AGE MOYEN DES VIGNES 20 ans

MODE DE CONDUITE *Raisonnée*

VENDANGES *Mécaniques*

VINIFICATION

CUVIER

Vinification traditionnelle en cuves ciment et inox thermorégulées. Remontages courts et réguliers pour une extraction douce des arômes. Macération de 3 semaines. Fermentation malolactique.

ASSEMBLAGE

90% Carménère

10% Merlot

“

À PROPOS DE CE VIN

« Un cépage qui s'adapte parfaitement à l'évolution de l'environnement et plus particulièrement au réchauffement climatique. »

Elodie & Marc Milhade


XAVIER
MILHADE
VIGNOBLES