

# CHÂTEAU RECOUGNE

Bordeaux Blanc AOC

Château Recogne 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<sup>ème</sup> 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-recogne.fr](http://www.chateau-recogne.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