

CHÂTEAU RECOUGNE

CUVÉE TERRA RECOGNITA

Bordeaux Supérieur AOC

À travers cette nouvelle cuvée née avec l'émblématique millésime 2015, la 4^{ème} génération de la famille, représentée par Elodie et Marc a voulu rendre hommage à l'histoire familiale et au savoir-faire transmis depuis 1938. Un projet qui retrace les origines du Château Recogne, comme un retour aux sources ! La géologie particulière de certaines parcelles de la propriété est unique: sous-sols d'argiles bleues chargées en crasse de fer. Elle est similaire à celle du plateau de Pomerol et offre les conditions parfaites pour obtenir des grappes exceptionnelles. Le Merlot aime particulièrement ce sol chargé en oxyde de fer où l'on produit des vins très denses, très fruités et au potentiel de garde impressionnant.

Château Recogne a bâti son identité grâce à son aptitude au vieillissement offerte par ce terroir unique.

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



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*

VENDANGES *Mécaniques*

VINIFICATION

CUVIER

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

ELEVAGE

Elevage sous bois.

ASSEMBLAGE

Raisins issus de vieilles parcelles de Merlot

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

“

À PROPOS DE CE VIN

« Cette cuvée signature de la 4^{ème} génération, est un hommage à notre histoire familiale et au savoir-faire transmis depuis 1938. »

Elodie & Marc Milhade



XAVIER
MILHADE
VIGNOBLES