

# CHÂTEAU RECOUGNE

Bordeaux Supérieur AOC

Château Recougne est la propriété familiale historique de la famille Milhade depuis 1938. Elle est gérée aujourd'hui par Marc et Elodie Milhade, frère et sœur. Ils représentent la 4<sup>ème</sup> génération et mettent tout en œuvre autour du savoir-faire familial, d'une viticulture durable et d'un équipement technique de qualité pour produire leur Bordeaux Supérieur qui tient une place de référence dans l'appellation. 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. Composé majoritairement de Merlot, le vignoble comprend également du Cabernet Sauvignon, du Cabernet Franc et de la Carmenère. Grâce à la constance de ses productions, Château Recougne s'est construit une réputation solide au fil du temps.



CERTIFIÉ HVE3

[www.chateau-recougne.fr](http://www.chateau-recougne.fr)

## DEGUSTATION

Un nez de fruits rouges, une structure profonde et puissante, des tanins soyeux, en font un flacon au contenu élégant, complexe et riche. Ces valeurs offrent à ce vin une excellente aptitude au vieillissement, telle que peut en témoigner la cave de vieux millésimes du Château Recougne, qui garde toute sa fraîcheur.

POTENTIEL  
DE GARDE  
10-20 ans ou plus

SERVIR À 16-18°

ACCORD PARFAIT  
Viandes ou volailles, fromages de caractère, tout au long du repas



## VIGNOBLE

SUPERFICIE POUR CE VIN 73  
hectares

TERROIR *Silico-argileux*

AGE MOYEN DES VIGNES 35 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, remontages courts et réguliers, fermentation malolactique.*

### ASSEMBLAGE

77% Merlot

14% Cabernet Franc

9% Cabernet Sauvignon

“

## À PROPOS DE CE VIN

« Chaque année, nous cherchons à produire des vins accessibles qui puissent se partager en toute convivialité autour de bonnes tables. »

*Elodie & Marc Milhade*



XAVIER  
MILHADE  
VIGNOBLES