

CHÂTEAU RECOUGNE

CUVÉE VIEILLES VIGNES

Bordeaux Supérieur AOC

Les premières parcelles du Château Recogne ont été plantées à la fin des années 1930 puis replantées petit à petit au fil des générations. La famille s'attache à entretenir certaines parcelles de vignes de plus de 50-60 ans afin d'élaborer une cuvée bien spécifique nommée « Vieilles Vignes » qui, à travers son intensité, met en exergue tout le potentiel de ce fabuleux terroir.

Un vin équilibré, entre concentration, rondeur des Merlots, structure et notes épicées.

www.chateau-recogne.fr



CERTIFIÉ HVE3

DEGUSTATION

Une robe grenat profond et un nez de fruits rouges. Une bouche réglisse en attaque. Un vin concentré, équilibré, avec des tanins de café torréfié. Un boisé bien fondu, belle longueur en bouche.

POTENTIEL

DE GARDE 10-30 ans

SERVIR À 16-18°

ACCORD PARFAIT

Gigot d'agneau, pièce du Boucher, fromages de caractère



VIGNOBLE

SUPERFICIE POUR CE VIN 5 hectares

TERROIR *Silico-argileux*

AGE MOYEN DES VIGNES 50-60 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 en fonction des millésimes.

ASSEMBLAGE

Raisins issus de vieilles parcelles de Merlot

“

À PROPOS DE CE VIN

« Un vin au caractère affirmé issu d'une sélection de nos meilleures parcelles de vieilles vignes de Merlot. »

Elodie & Marc Milhade


XAVIER
MILHADE
VIGNOBLES