

Milhade
1938
SIGNATURE DE GRANDS VINS

Château Recougue

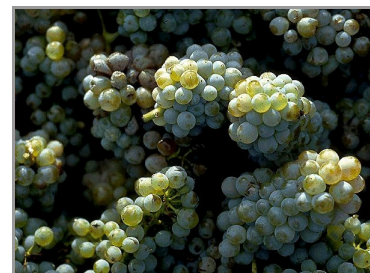
BORDEAUX BLANC

- **Vignoble de coteaux**
- Proche de Fronsac, à 5km de **Pomerol**
- Sol **silico-argileux** sur tapis de crasse de fer
- Suivi régulier et entretien du sol
- Exposition Sud/Sud-Est



Le Château Recougue

- Cépage **Sauvignon Blanc**



Raisin Blancs de Sauvignon

- Macération pelliculaire de 12 heures
- Pressurage, débouillage à **froid**
- **Fermentation à basse température**
- Elevage sur lies fines



Filtration du Vin Blanc

Robe: Paille, reflets or

Nez: Pamplemousse, pomme verte

Bouche: Vin sec et très fruité, avec une finale fraîche et acidulée

Accords: Apéritif, fruits de mer, poisson, ou viande blanche

Service: Servir frais, surtout en été



2005

Médaillé d'Or Paris



2004

Guide Hachette ★



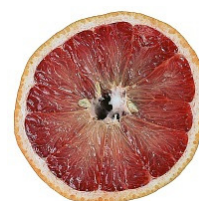
2002

Médaillé d'Or Challenge International du vin



2002

Médaillé d'Argent Paris



Arômes de Pamplemousse



Arômes de Pomme Verte



Ets MILHADE S.A. – 33133 GALGON

Tél : +335-57-55-48-90 - Fax : +335-57-84-31-27 - www.milhade.fr