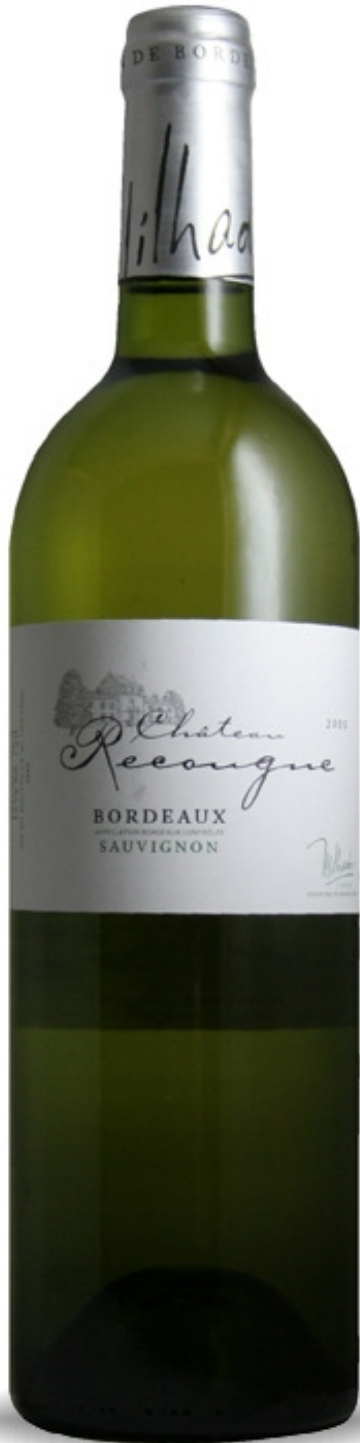


Milhade
1938
SIGNATURE DE GRANDS VINS

Château Recougne

BORDEAUX BLANC



- Weinberg mit der Hanglage
- Nah von Fronsac, 5 km von Pomerol
- Kieselhaltige Lehmerde mit einer Unterschicht aus eisenhaltigem Eisenortstein
- Regelmäßige Erdenpflege
- Sonneneinstrahlung: Süd/Südost-Hang



Le Château Recougne

- Sauvignon Blanc



Raisin Blancs de Sauvignon

- 12-Stunden-Mazeration der Schalen
- Auspressung, Kaltentschleimen
- Gärung in den niedrigen Temperaturen
- Ausbau mit dem Bodensatz (Depot)



Filtration du Vin Blanc

Robe: Strohfarbe mit Goldscheinen
In der Nase : Grapefruit, grüner Apfel
Am Gaumen : trockener und sehr fruchtiger Wein mit dem frischen und säuerlichen Abgang
Sehr guter Begleiter zu : Aperitif, Meeresfrüchte, Fische, hellem Fleisch
Servieren : kühl servieren, vor allem im Sommer



Goldmedaille in Paris



Guide Hachette ★

2004



Goldmedaille Challenge International du vin



Silvermedaille in Paris



Arômes de Pamplemousse



Arômes de Pomme Verte

Ets MILHADE S.A. – 33133 GALGON

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