

Milhade
1938
SIGNATURE DE GRANDS VINS

Château Recogne

BORDEAUX SUPERIEUR

- **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

- **77% Merlot**
- 14% Cabernet Franc
- 9% Cabernet Sauvignon

- **Vinification traditionnelle** en cuves ciment et inox thermorégulées
- Remontages courts et réguliers
- Macération de 3 semaines
- Elevage en cuve et en **fûts de chêne**

Robe: Rubis profond

Nez: **Fruits rouges**

Bouche: Attaque **régliée**. Vin concentré, équilibré, aux tanins fins type **café grillé**

Garde: **Grand vin de garde**

Accords: Viande rouge, gibier, gigot, fromages de caractère

Service: Servir à température ambiante



2006

Médaille de Bronze Challenge International du Vin



2004

Médaille d'Argent à Paris
Decanter World Wine Awards 2006



2003

« Coup de Cœur » Le Point
Guide Hachette ★



2002

Médaille d'Argent Bruxelles



1999

Médaille d'Or Bruxelles



1998

Médaille d'Argent Bourg

1996

Decanter ★★★



Le Château Recogne



Le Vignoble du Château Recogne



Verre de vin du Château Recogne



Arômes de Réglisse



Arômes de Mûres



Arômes de Cassis

Ets MILHADE S.A. – 33133 GALGON

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