

Château Recougne

Réserve de la Famille
BORDEAUX SUPERIEUR

Milhade
1938
SIGNATURE DE GRANDS VINS



- 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 Recougne

- **Merlot**
- Cabernet
- Vieilles Vignes (**plus de 50 ans**)



Le Vignoble du Château Recougne

- Vinification bordelaise en cuves ciment et inox thermorégulées
- Remontages courts et réguliers
- Macération de 3 semaines
- Mise en barrique neuve, précoce
- Elevage sur lies



Barriques du Château Recougne

Robe: Rubis profond

Nez: **Vanille, épices**

Bouche: Attaque réglissée. Tanins fins, type café grillé, raisins mûrs. Bouche puissante et souple. Equilibré, beaucoup de matière

Garde: **Grand vin de garde**

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

Service: Servir à température ambiante



Arômes épices



Arômes de vanille



Arômes de Café grillé



2003

Médaillé d'Argent Bruxelles



2002

Médaillé d'Argent Bruxelles



2001

Médaillé d'Argent Bruxelles



1999

Médaillé d'Or Paris

Ets MILHADE S.A. – 33133 GALGON

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