

Château Recougne

Bordeaux Blanc



Zona:	Galgon – Bordeaux – Est
Vitigno:	50% Sauvignon Blanc – 50% Sémillon
Terreno:	Silicio-Argilloso su fondo ferroso
Esposizione:	Sud/Sud-Est
Superficie:	totale 100 ha
Vendemmia:	Meccanica per diraspatura
Vinificazione:	Acciaio termoregolato + cemento
Zona di Produzione:	Est
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	8°-10°
Solfiti totali:	53 mg/L



Le uve utilizzate per produrre questo vino sono situate in collina, in una zona riconosciuta come una delle migliori dell'AOC Bordeaux.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso presenta aromi di pompelmo e mela verde.

Al palato è sapido, secco, citrino e molto fruttato, con un finale fresco ed acidulo.

Abbinamenti

Si può bere come aperitivo o per accompagnare frutti di mare, pesce o carni bianche, data la spiccata citrinità, sarà perfetto con una farfona al limone.



- *Concours Générale d'Aquitaine 2006: Oro*
- *Wine Spectator 2010: 84/100*
- *Challenge International du Vin 2011: Argento*
- *Decanter 2012: Bronzo*
- *Concours Lyon 2013: Argento*

