

Château Recougne

Cuvée Carmenère Bordeaux Supérieur



Zona:	Galgon – Bordeaux - Est
Vitigno:	85% Carmenère – 10% Merlot - 5% Cabernet Sauvignon
Terreno:	Silicio-Argilloso su fondo ferroso
Esposizione:	Sud/Sud-Est
Età della vigna:	vigneto familiare dal 1938
Superficie:	totale 100 ha
Vendemmia:	Manuale con cernita selettiva
Vinificazione:	Acciaio termoregolato + cemento
Fermentazione:	Malolattica
Zona di produzione:	Est – Fronsac, Pomerol
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	18° - 20°
Solfiti totali:	45 mg/L



Il Carmenère, vitigno originario della regione bordolese, è quasi scomparso durante la crisi della fillossera del XIX secolo.

Xavier Milhade ha deciso di recuperarne delle vecchie piante nei primi anni 2000, ed è attualmente uno dei maggiori produttori della regione. Questo vitigno, di difficile coltivazione e bassa resa, tuttavia ben si è adattato all'evoluzione climatica degli ultimi anni.

Vino ricco, dotato di una bella brillantezza, rotondo e di carattere. Adatto all'invecchiamento.

Belle note di spezie dolci e di frutta fresca, al palato si sente innanzitutto la liquirizia, seguita da una vellutata rotondità fruttata, tannini eleganti e molto fini. Bel ventaglio aromatico



Abbinamenti

Si accompagna con carni rosse o bianche grigliate e formaggi anche stagionati.



- *Concours de Lyon 2014: **Medaglia d'Oro***
- *Concours de Lyon 2016: **Medaglia d'Oro***



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**