

Château Recougne

Terra Recognita Bordeaux Supérieur



Zona:	Galgon – Bordeaux - Est
Vitigno:	100% Merlot
Terreno:	Argilla blu su fondo ferroso
Esposizione:	Sud/Sud-Est
Età della vigna:	vigneto familiare dal 1938
Superficie:	totale 100 ha
Vendemmia:	Meccanica per diraspatura
Vinificazione:	Acciaio termoregolato + cemento
Fermentazione:	Malolattica
Zona di produzione:	Est – Fronsac, Pomerol
Gradazione alcolica:	14,5°
Temperatura di servizio:	18° - 20°
Solfiti totali:	39 mg/L



Attraverso questa nuova cuvée nata con l'emblematico millesimo 2015, la 4a generazione rappresentata da *Elodie* e *Marc Milhade* ha voluto rendere omaggio alla storia familiare ed all'esperienza trasmessa di generazione in generazione dal 1938, un ritorno alle origini, con l'utilizzo di sole uve merlot della prima parcella di famiglia.

Bordeaux Supérieur di grande personalità che sposa eleganza, freschezza, opulenza e morbidezza del merlot.

Colore granato intenso, molto denso, rileva tannini setosi sottolineati da una leggera nota legnosa al naso sottili sentori di frutti rossi con note spiccate di liquirizia, accompagnati da spezie dolci ed un fondo di cuoio, una grande persistenza aromatica al palato.

Pronto da bere ha un potenziale di conserva sino a 40 anni.

Si consiglia di arieggiare i decanter almeno un'ora prima di consumarlo.

Abbinamenti

Si accompagna con carni rosse, selvaggina, agnello, capretto e formaggi stagionati.

