

Château Recougne

Bordeaux Supérieur



Zona:

Vitigno:

Terreno:

Esposizione:

Età della vigna:

Superficie:

Vendemmia:

Vinificazione:

Fermentazione:

Zona di produzione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Solfiti totali:

Galgon – Bordeaux - Est

77% Merlot – 14% Cabernet Franc

9% Cabernet Sauvignon

Silicio-Argilloso su fondo ferroso

Sud/Sud-Est

vigneto familiare dal 1938

80 ha

Meccanica per diraspatura

Acciaio termoregolato + cemento

Malolattica

Est – Fronsac, Pomerol

13,5°

18°

68 mg/L



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

Colore rubino profondo, al naso regala aromi di frutti rossi e more, al palato parte con sentori di liquirizia che svelano un gusto pieno di frutti rossi e caffè tostato. Un vino concentrato ed equilibrato nei tannini fini.

Pronto da bere, è un vino che dura a lungo negli anni.



Abbinamenti

Si accompagna con carni rosse, selvaggina, agnello e capretto, adatto anche a formaggi di carattere.



- Wine Spectator 2009: voto 88
- Robert Parker 2011: voto 87/89
- Concours Générale Agricole Paris 2012: **Medaglia d'Oro**
- Decanter magazine 2012: **3 stelle**
- Concours de Bordeaux 2013: Medaglia d'Argento
- Decanter WWA 2013: Medaglia di Bronzo
- Concours Générale Agricole de Paris 2014: **Medaglia d'Argento**
- Concours de Lyon 2015: **Medaglia d'Oro**
- Concours de Bruxelles 2015: **Medaglia d'Oro**
- Guida Hachette 2016: 2 stelle **♥ Coup de Coeur**
- Gilbert & Gaillard 2017: **Medaglia d'Oro**
- Berliner Trophy 2018: **Medaglia d'Oro**
- Sakura Japan WWA 2018: Medaglia d'Argento
- Wine Spectator 2018: 86 pts

