



Les Chais Saint Laurent  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



## Château Recogne Bordeaux Supérieur

**Appellation :** BORDEAUX SUPERIEUR

---

**Cépage :** 77% Merlot - 14% Cabernet Franc - 9% Cabernet Sauvignon

---

**Région :** Bordeaux

---

**Vinification :** Vinification traditionnelle en cuves ciment et inox thermo régulées Remontages courts et réguliers Extraction douce des arômes Macération de 3 semaines - Fermentation malolactique

---

**Garde :** 5 à 8 ans

---

**Dégustation :** Robe: Rubis profond Nez: Fruits rouges Bouche: Attaque réglisse, milieu de bouche concentré, rond et fruité, tanins fins, finale élégante.

---

**Accords :** Viande rouge, gibier, gigot, fromages de caractère. Servir à température ambiante

---

**Producteur :** Le Château Recogne est une construction basse, dominée par un pavillon central, entourée de belles servitudes agricoles, le parc est magnifique. Recogne appartient au début du XVIII<sup>e</sup> siècle à la famille de Croustillac, puis fut acquis le 20 septembre 1738 par Michel Fontemoing, bourgeois et marchand de biens à Libourne, lors d'une vente par adjudication des biens de Recogne. Son fils Gustave devint maire de Galgon de 1816 à 1830. La famille Fontemoing modifia et embellit la demeure primitive. Une terrasse est aménagée devant la façade, donnant sur un superbe parc. La construction de nombreuses dépendances contribue à transformer cette maison bourgeoise en authentique château. Au milieu du XIX<sup>e</sup>, M. Sergant achète la propriété puis la revend en 1890 à Eugène Lefèvre qui améliore le vignoble. Recogne allait devenir l'une des plus grandes propriétés viticoles de la commune.

---

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)