



«Peach, lemon custard nose reveals a rich and scrumptuous wine with energy, too. Indeed, the seasalt freshness intrigues the taster. As it turns out, this wine was selected as a top 6 wines in the "Oscars of Bordeaux" - an annual taste test where only female bloggers based in France tasted the wines. Highly recommended!»
 DECANter Château La Freynelle Bordeaux Blanc 2016 / Note : 90

FICHE TECHNIQUE

Propriétaire
 Véronique Barthe

Oenologue
 Stéphane Toutoundji

Terroir
 argilo-calcaire

Superficie
 25 hectares

Densité
 4 000 pieds/ha

Cépages
 60% Sauvignon,
 20% Sémillon,
 20% Muscadelle

Age moyen des vignes
 20 ans

Production moyenne
 10 000 caisses

«Des blancs que l'on aime»

Impossible de bien connaître les vins du Château La Freynelle sans découvrir le Bordeaux Blanc. Autrefois principale production du vignoble bordelais, les vins blancs de La Freynelle représentent aujourd'hui environ 25 % des surfaces du vignoble sur les terroirs les mieux adaptés et bénéficient des techniques de vinification et d'élevage les plus innovantes.

> Mode de culture :

Raisonnée. Aucune fertilisation systématique, enherbement, lutte phytosanitaire à dose minimisée, taille en guyot simple.

> Vinification et élevage :

Vendanges mécaniques.
 Macération pelliculaire pour les cépages Sauvignon Blanc et Muscadelle. Pressurage pneumatique doux et lent. Fermentations en cuves inox thermo régulées à basse températures. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille. Stabilisation protéique et tartrique.

> Conseils de service :

Potentiel de garde de 2 ans.
 Température de service entre 10 et 12°C.
 A consommer en apéritif, avec des fruits de mer, et poissons mais aussi avec des viandes blanches et certains fromages (chèvre).

PRESSE ET MÉDAILLES

> 2015

- Médaille d'Or / Concours des vins à Paris 2016
- Médaille d'Argent / Concours des vins à Bordeaux 2016
- Médaille d'Argent / Concours de Los Angeles 2016

> 2016

- Médaille d'Or / Concours des vins à Bordeaux 2017
- Médaille d'Or / Concours de Los Angeles 2017
- Médaille d'Argent / Concours des vins à Macon 2017
- Médaille d'Argent / Concours des vigneron indépendants 2017

• Sélection des 6 meilleurs Bordeaux 2016 / Oscar des vins de Bordeaux

> 2017

- Médaille d'Or / Concours de Los Angeles 2018
- Ambassadeur de l'appellation - Sélection CIVB 2018



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

De belle présentation or pâle avec des reflets verts, le Château La Freynelle possède une très bonne expression aromatique marquée par la fraîcheur et la finesse du Sauvignon (Citron, pamplemousse) et la délicatesse de la muscadelle (fleurs blanches : accacia, chèvre-feuille). En bouche, le Sémillon apporte un peu plus de rondeur et de longueur en un final savoureux et charmeur.

Le terroir et le savoir-faire de toute l'équipe du Château La Freynelle s'expriment pleinement dans ce vin blanc élégant et raffiné.

CONTENANCE ET CONDITIONNEMENT

Bouchon : Technique en liège ou capsule à vis / **Bouteille :** Bordelaise teinte verte
Carton : 6 bouteilles couchées ou 12 bouteilles debout



Contact : Véronique Barthe - 9 Peyrefus - 33420 Daignac - France - Tél. +33 (0)5 57 84 55 90

Fax. +33 (0)5 57 74 96 57 - Gsm : +33 (0)6 09 73 29 04 - veronique@vbarthe.com - www.vbarthe.com