



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

> 2017

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

> 2018

- Médaille d’Or / Concours des vins à Bordeaux 2019
- Médaille d’Or / Concours des vins à Paris 2019
- Médaille d’Or / Concours de Los Angeles 2019
- Médaille d’Argent / Concours mondial du Sauvignon 2019
- Médaille d’Argent / Concours des vignerons indépendants 2019

> 2019

- Médaille d’Or / Concours des vins à Paris 2020
- Médaille d’Or / Concours des vignerons indépendants 2020
- 1 étoile Guide Hachette des Vins 2021
- Ambassadeur de l’appellation - Sélection CIVB 2020



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 : DIAM technique en liège ou capsule à vis
Bouteille : Tradition Bordelaise éco-responsable teinte verte ou blanche
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

LES AUTRES VINS DU CHÂTEAU LA FREYNELLE : BORDEAUX ROUGE, CABERNET SAUVIGNON, CLAIRET, ROSÉ, ÉMOTION.