



2015

ÉMOTION*Château***LA FREYNELLE**

GRAND VIN DE BORDEAUX

Véronique Barthe, vigneronne 

FICHE TECHNIQUE

Propriétaire
Véronique BartheOenologue
Stéphane ToutoundjiTerroir
argilo-calcaireSuperficie
2 HectaresDensité
4 000 pieds/haCépages
70 % Merlot
30 % Cabernet
SauvignonAge moyen des vignes
20 ansProduction moyenne
800 caisses*“Un vin riche en émotions”*

“Chacun a les émotions qu’il mérite” (André Suarés). La surprise, le désir, l’enthousiasme, l’envie, la joie de vivre, la passion, la tendresse, l’amabilité, telles sont les émotions que l’on aimerait vous faire partager autour de ce vin, mais surtout... le plaisir.

> Mode de culture :

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

> Vinification et élevage :

Vendanges mécanique des raisins à maturité aromatique optimale. Les raisins sont foulés et éraflés puis mis en cuve.

Fermentation en cuves inox thermorégulées autour de 25°. La durée de la macération (15 à 25 jours) sera déterminée en fonction du millésime et du potentiel de chaque parcelle. La dégustation est seul juge.

Les vins sont élevés en barriques neuves de chêne français pendant 18 mois. Un mariage parfait entre les tanins du raisin et de la barrique.

> Conseils de service :

Puissant mais équilibré : ce vin au bouquet intense de fruits rouges est riche et suave en bouche. Il vous séduira dans sa jeunesse mais également après quelques années de vieillissement. Il accompagne merveilleusement les volailles, les viandes rouges et les fromages.

Température de service autour de 19 °C.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Emotion de Château La Freynelle a une belle robe brillante et sombre de couleur grenat avec des reflets violets. Le nez est très expressif avec des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs et des notes vanillées et épicées. La bouche est suave et harmonieuse. Une sensation intense de fruits mûrs et de tanins fondus complète la dégustation. Le terroir et le savoir-faire de toute l’équipe du Château La Freynelle s’expriment pleinement dans ce vin rouge qui regorge d’émotion...

CONTENANCE ET CONDITIONNEMENT

Bouchon : aturel marqués avec le millésime / **Bouteille :** Tradition 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**