



FICHE TECHNIQUE

Propriétaire
Véronique Barthe

Oenologue
Stéphane Toutoundji

Terroir
argilo-calcaire

Superficie
7 hectares

Densité
4 000 pieds/ha

Cépages
100% Cabernet
Sauvignon

Age moyen des vignes
20 ans

Production moyenne
2 000 caisses

“Des rosés bien fruités”

Comme son grand frère le Clairet, le Rosé de La Freynelle est issu d'un cépage unique : le Cabernet Sauvignon. Vinifié comme un vin blanc, le Rosé de la Freynelle a des arômes fruités. C'est un vin frais et élégant, qui s'apprécie à l'apéritif.

> Mode de culture :

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

> Vinification et élevage :

Le raisin est récolté au top de la maturité. Il est éraflé et foulé, puis on procède directement au pressurage. Les jus sélectionnés sont alors vinifiés comme nos vins blancs : débouillage, stabulation liquide à froid, levurage sélectionné, maîtrise des températures.

> Conseils de service :

Potentiel de garde de 2 ans.

Température de service entre 9 et 12°C.

Il est agréable à l'apéritif et s'accordera à la perfection avec les salades composées, charcuterie mais aussi avec les BBQ, les plats italiens et asiatiques.

PRESSE ET MÉDAILLES

> 2016

- Médaille d'Or / Concours des vins à Bordeaux 2017
- Sélection des 6 meilleurs Bordeaux 2016 / Oscar des vins de Bordeaux
- Médaille d'Argent au concours de Los Angeles 2016

> 2017

- Médaille d'Or au concours des vignerons indépendants 2018
- Médaille d'Or au concours de Los Angeles 2018
- Médaille d'Or / Concours des vins à Paris 2018
- Sélection des 6 meilleurs Bordeaux 2017 / Oscar des vins de Bordeaux
- Médaille d'Argent / Concours des vins à Bordeaux 2018



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Couleur rose pâle avec des reflets brillants argentés. Nez intense et aromatique. On retrouve des notes de fruits rouges et d'agrumes. Beaucoup d'élégance en bouche. C'est un vin qui sait équilibrer fraîcheur, nervosité, délicatesse et fruité. On l'apprécie à l'apéritif, sur une assiette de charcuterie, pizza, BBQ ou fruits de mers.

CONTENANCE ET CONDITIONNEMENT

Bouchon : capsule à vis / **Bouteille :** Tradition teinte 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