



FICHE TECHNIQUE

Propriétaire
Véronique Barthe

Oenologue
Stéphane Toutoundji

Terroir
argilo-calcaire

Superficie
43 hectares

Densité
4 000 pieds/ha

Cépages
70% Merlot
30% Cabernet
Sauvignon

Age moyen des vignes
20 ans

Production moyenne
30 000 caisses

“Des rouges fins et agréables”

Le Bordeaux Rouge est sans aucun doute l'incontournable du Château La Freynelle. Son terroir s'étend sur environ 60 % du vignoble. Ce vin se caractérise par une palette aromatique variée privilégiant l'expression du fruit avec des arômes frais et délicats nés de l'assemblage du Merlot et du Cabernet Sauvignon.

> 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 pendant 12 mois en cuve avec des soutirages réguliers afin d'apporter l'oxygène nécessaire à l'évolution des tanins.

> Conseils de service :

Fin et agréable à boire jeune, ce vin peut être apprécié après quelques années de vieillissement. Il accompagne merveilleusement les volailles, les viandes rouges et les fromages.

Température de service autour de 19 °C.

PRESSE ET MÉDAILLES

> 2013

- Médaille d'Or au concours de vins de Bordeaux en 2014
- Médaille d'Argent au concours de Los Angeles 2015

> 2014

- Médaille de Bronze au concours des vins de Bordeaux Aquitaine 2015

> 2016

- Médaille d'Or / Concours des vins à Paris 2017
- Médaille d'Argent au concours de Los Angeles 2018

> 2017

- Médaille d'Argent / Concours des vins à Paris 2018

> 2018

- Médaille d'Argent au concours de vins de Bordeaux 2020



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Belle robe brillante de couleur grenat avec des reflets violets. Le nez est très expressif avec des arômes de fruits rouges et d'épices. La bouche procure la même sensation intense de fruits mûrs. Les tanins sont parfaitement fondus et harmonieux. Ce vin est marqué à la fois par la rondeur du Merlot et la puissance du Cabernet Sauvignon. Le terroir et le savoir-faire du Château La Freynelle s'expriment pleinement dans ce vin rouge équilibré et savoureux.

CONTENANCE ET CONDITIONNEMENT

- Bouchon :** DIAM technique en liège ou capsule à vis
- Bouteille :** Tradition Bordelaise éco-responsable 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

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