



«This estate is making both excellent reds and whites. The 2015 red exudes ripe plum and cherry fruit aromas that lead to vivacious red fruit and freshness on the palate. Very pleasing!»  
DECANTER Château La Freynelle Bordeaux Rouge 2015 / Note : 90

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



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 :** naturel 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**