Les Aliénor du Vin de Bordeaux

Château LA FREYNELLE

BORDEAUX BLANC

" Issue de 7 générations de vignerons, Véronique Barthe, première fille de la famille depuis la Révolution française, hérite en 1992 du domaine. Elle y engage toute sa passion et son energie afin de lui donner un nouvel essor teinté d'exigence et de sa touche féminine. Sans compter que la relève est assurée puisqu'elle est maman de Pierrick, Manon et Célia qui partagent déjà l'amour de la vigne ! "

Robe jaune pâle et brillante, nez intense et aromatique avec des notes de fruits exotiques. Trés fruité, rond et gras en bouche, ce vin posséde une finale longue et équilibrée.

Superficie Vignoble : 80 Hectares
Terroir : Argilo-calcaire
Cépages :
60 % Sauvignon
20 % Sémillon
20 % Muscadelle
Age des vignes : 25 ans
Conduite du vignoble : Traditionnelle, taille Guyot simple
Vendanges : Récolte au top de la maturité avec éraflage de la vendange
Vinification : Pressurage doux et lent, Contrôle de la température maintenue à 19 °C pendant la fermentation.
Elevage : Traditionnel
Production moyenne annuelle : 120 000 bouteilles

Véronique Barthe /Château La Freynelle
9, Peyrefus 33420 Daignac, France
Tel : +33.(0)5.57.84.55.90. Fax :+33(0)5.57.74.96.57
Port. : +33(0)6.09.73.29.04
Email : veronique@vbarthe.com
www.vbarthe.com