



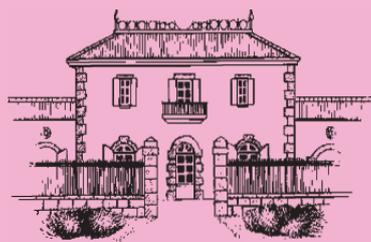
Château LA FREYNELLE

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 énergie 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. Très fruité, rond et gras en bouche, ce vin possède 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