

CHÂTEAU FREYNEAU



" ORIGINE PAR FREYNEAU "

2020

Bordeaux Supérieur

100% MERLOT

Vignoble Maulin, Montussan, France

ORIGINE PAR FREYNEAU

M

L'idée de cette cuvée est un retour aux origines de la vinification Bordelaise.

Une cuvée 100% Merlot, vinifiée avec douceur sans remontages, en marc immergé dans une recherche de finesse.

Il en résulte une explosion de fruits et de fraîcheur mêlés à des tannins souples.

Sols : *Les vignes âgées de 35 ans sont plantées sur des sols sablo-graveleux, à flanc de coteau, favorisant ainsi la maturité des baies.*

Surface : 3,50ha.

Rendement : 42hecto/hectare.

Vinification : *La récolte est menée à maturité optimale puis nous utilisons une table de tri au chai et réalisons la vinification sous température contrôlée en fonction de l'avancement de la fermentation. Nous réalisons une longue macération de 5 semaines pour produire des vins colorés et axés sur les arômes.*

Afin d'éviter tout remontage mécanique du vin nous utilisons un coussin d'air (Wine-Donut®) qui permet d'immerger le marc sous pression.

Le vin est ensuite élevé en cuve inox pendant une période de 18 mois avant d'être mis en bouteille.

Production : 20 000 Bouteilles

ALCOOL 14 % PAR VOL. 750 ML