

CHÂTEAU FREYNEAU



" CUVÉE PRESTIGE 2015 "
Bordeaux Supérieur

70% MERLOT
10% CABERNET FRANC & SAUVIGNON
10% MALBEC

Vignoble Maulin, Montussan, France

CUVÉE PRESTIGE

M

Terroir : *Les vignes âgées de 35 ans sont plantées sur des sols graves et argilo-calcaire, à flanc de coteau, favorisant ainsi la maturité des baies.*

Surface : *5ha.*

Rendement : *35hecto/hectare.*

Viticulture : *La densité de plantation est d'environ 4500 plants par hectare, nous travaillons mécaniquement nos sols et pratiquons une agriculture raisonnée sur la propriété depuis 1990. Nous effectuons une taille courte afin de réduire nos rendements et obtenir la meilleure qualité pour nos baies.*

Vinification : *La récolte est faite mécaniquement, puis nous utilisons une table de tri au chai et réalisons une thermo régulation ensuite. Nous réalisons une longue macération de 10 semaines pour produire des vins colorés et axés sur les arômes. Le vin est ensuite élevé en fût de chêne pour une durée de 40 mois avant d'être mis en bouteille.*

Production : *3386 Bouteilles*

ALCOOL 14,5 % PAR VOL. 750 ML